Oecon. 2167 g

Der Verf. war erster Koch
bei d. bayer. Minister Frh. v. Wehl

6 Bll.
628 S.

Georg. 29/303

Res.

1 ... 3 52/1717

Maria Claire
Fahrmbacher

1796

# Allerneuestes
# Kochbuch,

welches lehret,
wie man auf die allergenaueste, delicateste und gesparsamste Art arbeiten, die Speisen machen, und heutiges Tags serviren soll.
Nicht minder, wie die sämmtlichen Speisen in französischer und deutscher Sprache zu benennen, auch wie die Kuchenzettel durch die beygesetzten vier Jahrszeiten in drey Manieren französisch, englisch und deutsch für 8 bis 60 und mehr Personen herauszunehmen sind.

Nicht nur
**den jungen Köchen und Köchinnen,**
sondern auch jenen sehr dienlich,
die bey einer Tafel, wegen Abgang eines Controleurs, Herrschaften bedienen müssen, aus welchem sie erlernen können, wie man die Speisen nennet, und wie dieselbe eine vor der andern einer herrschaftlichen Tafel sollen aufgesetzet werden.

Herausgegeben
von
**Mr. JEAN NEUBAUER,**
ersten Koch bey Sr. Excellenz des Herrn Grafen von der Wahl, Sr. Churfürstl. Durchl. in Baiern Ministern ꝛc.

München, 1783.
Im Verlag bey Johann Nepomuk Fritz, Buchhändler nächst dem schönen Thurm.

Kochbuch.

*Imprimatur.*

Signatum München in dem Churfürstl. hochlöbl. Büchercensurcollegio den 1ten März 1774.

Wilhelm Wodizka,
Secretarius.

# Vorrede.

Es ist von Anfang der Welt noch kein Mensch gebohren worden, wird auch keiner gebohren werden, so lange das große Weltgebäude stehen wird, der allen andern mit seinem Thun und unternommenen Arbeiten, so fleißig und mühsam er solche zu seyn erachtet, sich gefällig verhalten hätte, oder verhalten werde; also auch keiner ein Werk gethan hat, oder thun wird, daß selbiges nicht von ein und andern kritischen Tadlern

durch die Hechel gezogen, oder wohl gar vereitelt werden möchte. Einem solchem Falle wird auch mein gegenwärtiges so betiteltes Kochbuch ausgesetzt seyn, und wie leicht zu erachten, zu gewarten haben; jedoch aber nur von denjenigen, welche entweder an der Einbildungskraft eigener Mächtigkeit arbeiten, oder aber von ihnen selbst glauben und den Schluß fassen, sie seyen keiner andern Lehrart benöthiget, sondern ihre eigenen Wissenschaften und Erdichtungen haben den Vorgang in allen Sachen, welche zu ihrem Metier nur immer einschlagen können oder mögen. Diese mögen tadeln wie sie wollen; ja, ich gebe ihnen die völlige Freyheit, dieses mein Kochbuch zu spiesen, zu braten, und mit vielerley Tourmenten zu überhäufen, gönne ihnen auch gerne, wenn sie in ihrer Kunst und daraus geschöpften Wissenschaften, so hoch sich empor geschwungen, daß sie keiner Erinnerung bedürfen: ich meines Orts habe mich jederzeit erfreuet, wenn ich von andern

andern etwas Neues habe erlernen können, ja, noch bis diese Stunde trage ich sehnlichstes Verlangen, noch mehr und mehr in der Kocherey geschärfet zu werden, weil die Zeit noch nicht kommen ist, wo einer den Zweck erreichet hat, daß er mit Wahrheitsgrund darthun kann, völlig ausgelernt zu haben.

Um aber auf den Grund zu kommen, und was mich meistentheils bewogen, gegenwärtiges Kochbuch von mir auszusenden; so merke soviel an, daß:

1. Der heutige Modus zu kochen weit anders beschaffen ist, als in vielen schon herausgegebenen Kochbüchern (welche zu verachten ich keineswegs gesonnen bin) zu ersehen und zu probiren seyn wird, also zwar, daß wer den alten Modum zu kochen, nach dem heutigen brauchen wollte, ehender zu einer Bauernhochzeit, als herrschaftlichen Tafel seinen Fleiß angewendet haben würde. Auch sind

2. Viele dergleichen herausgegebene Kochbücher so difficil und dunkel gefaßt, daß solche nur derjenige Koch zu brauchen weis, welcher durch eine förmliche Uebung den Weg des Dunkeln sich selbst aufklären und erleichtern kann, auch schon das wahrhafte und geprobte Lob erworben, daß er, welches aber viel will gesagt haben, ein guter Koch sey. Hingegen dienet

3. Diese meine Herausgabe wegen ihrer guten Einrichtung, Ordnung und heutiger Manier zu kochen und zu serviren, in Entstehungsfällen nicht nur allein für die qualificirtesten, sondern auch für die neuangehenden Köche, ja sogar für die Köchinnen selbsten, sehr leicht, nützlich und lehrmäßig.

4. Werden viele Herrschaften gefunden, welche eine Freude haben, in der Kocherey erfahren zu seyn; damit nun weder dieselben viele Mühe anwenden müssen, Speisen nach ihrem Geschmacke

und Abänderung der Jahrszeiten anzugeben, noch auch die Köche nach deroselben Contentement schwer zu arbeiten haben; als habe ich nicht ermangelt, dieses Kochbuch solchergestalten einzurichten, daß man sowohl den Namen der Speisen, und was nach Proportion derselben hiezu äußerst benöthiget seyn wird, auf das genaueste ersehen kann, wozu sowohl die Menage, als auch die Jahrszeiten auf keine Weise vergessen worden. Ja, man wird sich im Stande sehen, in Zeit von einer Stunde ein Menû, oder zu deutsch, einen Kuchenzettel, oder nach Belieben ein alltägliches Ordinari heraussuchen zu können. Ferner und

5. Lehret die tägliche Erfahrung, daß oft junge Köche und Köchinnen in herrschaftliche Dienste kommen, welche wegen Abgang der nothwendigen Uebung, wenig Wissenschaften von Vielheit der Speisen, derselben eigentlichen Namen und Tractirung besitzen, welches eine nicht geringe Beschwerniß, und gleichsam heim-

liche Marter verursachet. Dieses Uebel kann durch gegenwärtige klare Verfassung gar leicht abgeschaffet werden, wenn man nur fleißig nach erhaltener Vorschrift arbeitet, und sich keine Mühe mag verdrießen lassen. Ja, nicht nur allein solchen Anfängern, sondern auch

6. Den herrschaftlichen Controleurs, welche schuldig sind, das ganze Jahr hindurch die Kuchen- oder Speisezettel zu verfertigen, wird mein Kochbuch zur geschwinden Dienstleistung die unvermutheten Hände biethen, also zwar, daß weder in Formirung und Einrichtung der gemeldeten Speisezetteln, als auch in dem Serviren selbst, ein Fehler sich hervorgeben wird. Solches können nicht minder

7. Meine Herren Kameraden, welche nebst der Küche, auch die herrschaftliche Tafeln, bey Abgang der Controleurs, serviren müssen, zur Einsicht und Erleichterung ihrer Bedienstungen, aus

vielen

vielen Ursachen, so ich hier mit Fleiß stillschweigend übergehe, gar nützlich brauchen; wenn ihnen nur nicht zu schwer fallen will, dieß mein Buch fleißig zu durchgehen, und dem Befinden nach zu studiren. Und fürwahr, sie dürfen gar keine Mühe und Fleiß deßwegen anwenden, maßen der Inbegriff desselben so gefasset ist, daß alle Speisen, welche mit französischen Benennungen angesetzt sind, wieder in das Deutsche gebracht werden, also zwar, daß man unmöglich hierinnen fehlen, oder einer Herrschaft zur Last fallen kann. Sodenn habe ich

8. Diesem Werk noch beyfügen wollen, wie die Speisen im Serviren gesetzt, ausgewechselt, und ohne Fehler angeordnet werden müssen, indem ich und mit mir viele ersehen haben, daß oftmals im Serviren keine Regel in Obacht genommen worden, so daß Hors d'œuvres mit Entrées, oder zu deutsch, Ragout mit Eingemachten vermischet worden, und

was zur ersten Tracht gehört hätte, in der zweyten servirt worden.

Endlich folget ein solch gut eingerichtetes Register, daß man ohne vieles Nachdenken, Herumblättern, oder Aufsuchen, einen ganzen Service nur in dem Gedächtniß behalten und dirigiren kann. Unterdessen aber bezeuge ich vor Jedermann, daß ich durch sothane meine Edition keiner Nation von diesem Metier zu nahe treten, noch selbige gering zu halten gemeynet seyn will. Nein, ich habe Leute sowohl in Deutschland, Frankreich und Italien, als andern Orten gefunden, welche nicht nur zu verehren, sondern auch höchstens zu bewundern waren.

Dieses aber wird mir niemand verargen, oder einem Hochmuthe zuschreiben, wenn ich sage, daß ich mittelst meines Fleißes, Mühe und selbstigen Nachstudirens, bey höchst und hohen Herrschaften, ja, bey meinen Herren Collegen

sowohl wegen der Menage im Kochen, als dem Kochen selbst, ein nicht geringes Lob und Wohlsprechen verdienet habe. Und wird oft gehöret werden, daß mein Kochbuch zuweilen die stumme Wahrheit von selbsten spricht; maßen das Werk den Verfasser, und nicht der Verfasser das Werk beloben wird.

Findet diese Herausgabe, daran ich gar keinen Zweifel trage, einen gütigen Beyfall und Abgang; so stehe ich schon in Bereitschaft, ein anderes Werk, wie dies von Fleisch handelt, auf französische Manier und auch von Italiänischen Fastenspeisen, welche hier noch nicht bekannt sind, zu verfertigen. Die geneigten Liebhaber belieben unterdessen aus dieser Verfassung dasjenige, was ihnen nach ihrem Stande, Oeconomie und derselben Menage und Einrichtung nützlich und dienlich ist, herauszunehmen.

Endlich aber ist dieses Werk überaus nützlich für die Herren Kammerdie-

ner,

ner, welche bey Herrschaften zur Tafel serviren müssen, wo keine Hofmeister und Controleurs sind, es wird sie mein Buch ganz deutlich belehren, daß sie in kurzer Zeit im Stande sind, eine Tafel zu serviren, ohne Fehler zu machen, indem dasselbe aufs beßte eingerichtet ist, alle Speisen zu unterscheiden.

Will man einen schönen und guten Bau verfertigen, so muß hauptsächlich ein guter Grund gelegt werden, alsdann kann man sich versprechen, daß der Bau wohl gerathe: und also will ich auch vornämlich am allerersten den jungen Herren Köchen, wie auch Köchinnen zum besten anempfehlen die Küche, wo sie wohl beobachten müssen:

Erstens, daß dieselbe allezeit sauber und rein gehalten werde, welches eine große Nothwendigkeit ist. Nicht weniger ist auch

Zweytens wohl darauf zu sehen, daß das Geschirr in der Küche immer rein und sauber abgewaschen werde, hauptsächlich aber die Kastrolen oder dergleichen Geschirr, daß sie nicht kupfericht sind, wenn man darinnen kochen will; weil das Kupfer bekanntermaßen giftig ist, und ihr leichtlich im Stande seyd, auf solche Art eurer Herrschaft am Leben zu schaden, oder doch zum wenigsten Krankheit zu verursachen. Daher kömmt es mir sehr lächerlich und ungereimt vor, wenn die Jungfer Haushälterinnen in der schwachen Einbildung stehen, auch sogar vorgeben, es wäre dem Geschirr ein Schade, wenn dasselbe nach dem Gebrauch allezeit sauber gefegt und geputzt werde; Faulheit

der Weibsbilder ist es. Kupfer ist kein Silber, und wenn es wäre, so glaubte ich meines Erachtens besser zu seyn, in 10 oder 15 Jahren vor 300 fl. Küchenservice anzuschaffen, als einen immerwährenden Lecken an seiner Gesundheit zu haben, welchen man gar leicht durch unappetitliche Speisen, und unreines Arbeiten erhalten kann. Man sehe in Frankreich, Wälschland und andern Ländern Herrschaftküchen an, wie schimmert und glänzt nicht alles darinnen, man kann sich in den Kastrolen so gut wie im Spiegel sehen; was ist aber die Ursache? Weil die Herren Köche in diesen Ländern in den Küchen zu befehlen haben, und nicht Haushälterinnen (doch dem Ruhme derjenigen unbenommen, die auf Reinigkeit und Ordnung in der Küche gute Obsicht tragen.) Was für eine Ehre ist es nicht, wenn Herrschaften oder andere Leute in die Küche kommen, und sehen, daß alles wie Gold glänzt! Es ist nur eine Lust, in solchen Küchen arbeiten sehen; noch so viel Appetit macht es den Herrschaften zu speisen: aber der Koch muß in seiner Arbeit auch sauber und nett seyn, und jederzeit von rechtswegen sein aufgebreitetes Tischtuch auf der halben Tafel haben, nachdem sein Service stark ist, damit er seine Speisen darauf rangiren kann. Das Geschirr, worinnen er arbeitet, muß er gleich zum Säubern abgeben, nicht aber dulden, das eines hier, und das andere an einem andern Orte stehen bleibt, weil es nur Confusion verursacht, vielmehr muß jedes wieder an seinen Platz gestellt werden, wo es hingehört. Es hat nichts zu bedeuten, wenn Untergebene den

Koch

Koch gleich für schlimm ausschreyen, darum, daß er seine Sachen recht und sauber haben will. Ein schlimmer Koch nach Gestalt, macht in der Küche gute Ordnung und richtige Service. Denn die Regel in der Küche muß eben so accurat gehalten werden, gleichwie bey denen Soldaten; eine Minute verderbt vieles.

Drittens, müssen die, welche das Einkaufen haben, dahin trachten, daß sie jederzeit vor ihre Herrschaft das Beste kaufen, und nicht etwa, um einen Kreuzer zu ersparen, einen Gulden hinwegwerfen: das will so viel bedeuten; bringen sie etwas schlechtes in die Küche, der Koch richtet es zu, so gut er kann, die Sache aber ist schlecht, und der Koch kann keine Mirakel damit wirken, fett kann er es auch nicht machen, alsdenn kommt es auf die Tafel, die Herrschaft ist heickel, rührt nichts davon an, da ist ein Gulden weggeworfen, um einen Kreuzer zu ersparen, weil die Herrschaft nichts genießen kann. Diejenigen, die das Einkaufen haben, sind schuldig, in Zeiten auf den Markt zu gehen, und nicht bis um 8 Uhr im Bett zu liegen, oder sich mit Kaffeetrinken und Plaudern aufhalten, sondern ihre Schuldigkeit thun, damit der Koch seine Provision zeitlich bekommt, und arbeiten kann, wie es sich gehört.

Viertens, muß der Koch oder die Köchinn besorgen, daß das Fleisch beyzeiten zum Feuer kommt, und die Marmite allezeit vorher mit Wasser auswaschen, und hernach zusetzen, aber obacht geben, daß es wohl abgefaumet wird, und wenn es in Sud kommt, ganz langsam sieden lassen, damit

die Bouillon klar bleibt, und nicht glauben, wie es viele giebt, und mir selber schon gesagt worden, das Fleisch muß stark sieden, wenn es siedet, so wird es linder: das ist nicht an dem; denn nach diesem muß es mit Wasser aufgefüllt werden, das Fleisch verliert seinen Geschmack, und die Bouillon gleicht einer Kuttelsuppe. Wenn es eine Stunde gesotten hat, so thut man die Wurzeln hinein, nämlich: Petersillwurzel, Zelleri, Pastenat, gelbe Ruben und Bori: hernach kann man einen Kalbsknochen dazu thun, so giebt es eine Bouillon, die eine Farbe wie Gold hat, und überaus gut ist, es darf aber kein Gewürz dazu gethan werden, wie es viele in Gebrauch haben, weil es der Gesundheit nicht zuträglich ist, sondern man bediene sich nur der Kräuter und Wurzeln, das ist das gesündeste und schmackhafteste Gewürz, die Gesundheit zu erhalten, weil alle Kräuter erfrischen und anfeuchten.

Jetzt folget, eine Bouillon zu machen, wie man sie bey den Höfen Mundsuppen nennt, oder auf französisch eine Bouillon, welche man auch bey einer Tafel machet:

I.

Man muß allezeit ein Stück Fleisch nehmen vom Schlegel, und absonderlich ist es gut von der untern Seite, dazu kommt Kalbsknochen, ein Stück magers Hammelfleisch, wenn man es haben kann, ein altes Huhn oder zwey, nachdem man viel vonnöthen hat, dieses setze zu, und thue es sauber verfaumen: wenn es anfängt zu sieden, so thue es zurück, und laß es ganz langsam sieden,

wie

wie schon oben gemeldet worden, thue die oben ersagte Wurzeln dazu, so wird deine Bouillon klar und gut seyn.

## Die Bouillon auf eine andere Manier, wie es viele französische Köche zu machen pflegen.

Man nimmt das Fleisch, wie vorher gemeldet, eine Bouillon zu machen, thue es in eine Marmite, thue dazu ein wenig Wasser, setz sie auf das Feuer, und laß langsam anziehen, als wie eine leichte Jus, hernach füll es an mit Wasser, und laß langsam sieden, thue die Wurzel dazu, so wird die Bouillon eine Farbe haben, gleich einer leichten Jus, es ist eine gute Bouillon. Aber heutiges Tags giebt es viele Herrschaften, die keine Sauce mehr lieben, wenn sie starke Farbe hat, sondern sie wollens naturel klar, und in der Farbe wie Gold haben, welches ich auch selbst vor gut und appetitlich halte.

Es giebt auch wiederum Köche, welche das Rindfleisch zusetzen, wie schon gemeldet, das Kalbfleisch und die Hennen braten sie am Spieß halb ab, und thun es hernach zur Bouillon, es ist auch gut. An den großen Höfen thut man auch ein paar alte Rebhühner zu der Bouillon, das giebt auch einen guten Geschmack.

## Eine Jus zu machen.

Man nimmt mageres Rindfleisch, schneidet es zu Schnitzen, und belegt das Kastrol auf dem Boden damit, hernach schneidet man die Zwiebel scheibenweis, und legt sie auf das Fleisch, hernach

thue man dazu von allerhand Wurzeln, wie in die Bouillon, man nimmt auch Kalbfleisch dazu, und ein klein wenig Kundelkraut, welches einen Geschmack giebt, thue ein wenig Wasser dazu, setz es auf das Feuer, wo es nicht zu stark ist, laß es anziehen, bis es unten braun wird, alsdenn füll es auf mit Bouillon, und laß es langsam sieden, bis das Fleisch ausgesotten hat, alsdenn wird es durch ein feines Sieb, oder noch besser, durch eine saubere Serviette passirt, die Serviette aber allezeit vorher in frisches Wasser eingetunkt, damit die Jus keinen Geschmack bekommt; so wird die Jus klar und gut seyn.

## Auf eine andere Manier, wie es viele Franzosen machen.

Sie legen vorher Speck auf den Boden des Kastrols, hernach die Zwiebel darauf, nachdem nehmen sie das Rindsfleisch, auch dazu Schunken, Kalbfleisch und die Wurzeln, wie vorher gemeldet, und lassen es hernach anziehen, wie schon gesagt worden: sie ist gut und stark, aber den Herrschaften wegen der Schunken zu stark. Ueberdies giebt es viele Herrschaften, die keine Schunken essen und essen dürfen, weil sie ihnen in die Suppen und Sauces zu stark sind.

## Ein Consommé zu machen, oder auf französisch *Restruron.*

Man nimmt ein Stück mageres Rindfleisch, ein Stück mageres Kalbfleisch, auch ein Stück gutes Hammelfleisch vom Schlegel, eine alte Henne, ein altes Rebhuhn, einen Fasan, thut alles blanchiren,

chiren, aber nur ein wenig; wenn das Wasser siedet, thut man es hinein: sobald es einen Sud gethan hat, thue es gleich wiederum heraus, hernach thue es in einen kleinen Marmite, thue dazu ein Stück Schunken, Wurzeln, wie schon gemeldet ist, füll es mit guter Bouillon auf, setz zum Feuer, laß langsam sieden, bis das Fleisch ausgesotten hat, hernach passirt durch eine Serviette. Damit bedienet man sich zu den Saucen; es giebt starke Saucen und guten Gusto. Man kann diesen Consommé auch auf die Art machen, wie oben die Bouillons zu machen gemeldet worden, ohne blanchiren, sondern im Kessel anziehen lassen.

## Eine gute Coulis auf die heutige Façon zu machen.

Belege das Kastrol mit Kalbfleisch, nimm dazu von allerhand Wurzeln, und ein paar Zwiebeln, auch ein wenig Schunken, wenn du einen hast, Basilicum, Thymian, ein wenig Lorberblat, thue dazu ein wenig frisches Wasser, setze es auf das Feuer, aber nicht zu stark, laß es anziehen gleichwie ein Glace, hernach thue das Fleisch heraus in ein sauberes Geschirr, wo der Saft dabey bleibt, in das Kastrol thue Butter hinein, setz es auf ein langsames Feuer, bis du die Glace hast mit dem Butter abgelöst, hernach thue Mehl dazu, soviel du glaubst vonnöthen zu haben, laß es nach und nach schön gelb werden, alsdenn füll es auf mit Bouillon und Jus, wie die Farbe seyn muß, gleichwie das schönste Gold, thue dazu das Fleisch, welches du hast herausgethan, laß es langsam vorne weg sieden, und thue es allezeit abfaumen, so kommt

alle Fette und Faum hinweg, und deine Coulis wird gut und klar werden, wie das schönste Gold; wenn das Fleisch ausgesotten hat, thue es in ein Haartuch sauber passiren, aber nicht mit einem Löffel, sondern das Haartuch darf nur geschüttelt werden, daß es klar durchlauft; das ist eine Coulis, wo man heutiges Tags keine bessere machen kann, und aus dieser Ursache habe ich keine andere hier herschreiben wollen, weil sie ohnedem schon bekannt sind. Doch will ich noch eine kleine Coulis angeben, welche für diejenige dienet, die ein kleines ordinaires zu machen haben, und gerne eine gute Sauce haben möchten, aber es nicht recht anzustellen wissen. Weil sie nichts dazu haben, um eine rechte Coulis zu machen, so dienet diese bürgerliche Coulis, welche auch schön und gut ist, aber die Kräften nicht hat. Man schneidet einen Zwiebel von der Hand, thut ihn in einen Kastrol mit ein wenig Butter, und läßt es auf dem Feuer anziehen, aber nicht gelb, hernach thut man Mehl dazu, so viel man haben will, hernach laß es auf dem Feuer schön braun werden, füll es auf mit klarer Bouillon, thue dazu alle Sorten Wurzeln, ein wenig Basilicum und Thymian, ein wenig Lorberblat, laß es langsam sieden, faume es wohl ab, daß die Fette alle hinwegkommt; wenn sie wohl verkocht hat, alsdenn thue sie passiren, wie oben gemeldet, so wirst du eine recht schöne Sauce davon machen können, welche gut und klar ist, ohne Unkosten, und ist weit besser, als eine Einbrennsauce, die viele machen. Dieses ist nichts, als wenig mehrere Mühe, aber weit besser.

Eine

## Eine schöne und gute Glace zu machen.

Thue in einen Kastrol Kalbfleisch, auch ein wenig Schunken, was du hast, etliche ganze Zwiebel von allerhand Wurzeln, Basilicum, Thymian, ein wenig Lorberblat, thue ein wenig frisch Wasser dazu, setz es auf das Feuer, laß es anziehen, aber nicht trücknen, thue dazu die Flügel, Hälse und Mägen, was vom Geflügel wegkommt, um zu sparen, hernach füll es auf mit guter Bouillon, laß langsam sieden, wenn das Fleisch gut ausgesotten hat, passire es durch eine Serviette, daß die Fette bey einem Tropfen wegkommt, alsdenn setze es in einen Kastrol auf ein stätes Feuer, laß es einsieden, bis es kurz wird; wenn du siehest, daß du nicht Farbe genug hast, daß sie aussiehet wie eine starke Goldfarbe, so thue ein wenig Jus dazu, so viel, bis sie die Farbe recht bekommt; wenn die Glace kurz genug eingesotten hat, so thue es vom Feuer hinweg, und thue etliche Tropfen frisch Wasser dazu, dieses ist ein großer Vortheil, den hundert nicht wissen, und keine Bouillon, wie es viele im Gebrauch haben. Deine Glace wird hell und klar bleiben bis auf den letzten Tropfen, und wenn du sie brauchst, thue allezeit etliche Tropfen frisches Wasser daran: die Probe wird den Meister loben.

## Eine weiße Coulis auf die heutige Façon zu machen, die zu gebrauchen und im Vorrath zu machen ist, wenn man große Tafel hat.

Thue ein Stück Butter in einen Kastrol, ein

 feines

feines Mehl, nachdem du Coulis vonnöthen hast, auch etliche Eyerdotter, rühre es untereinander, thue dazu von allerhand Wurzeln, ganze Zwiebel, Basilicum, Thymian, ein wenig Lorberblat und etliche Champignons, thue dazu gute Bouillon, setze es auf das Feuer, laß es wohl abrühren, bis es wohl kochet, hernach laß es stät fortsieden, bis das Mehl wohl verkocht ist, hernach nimm es vom Feuer hinweg, thue es durch ein Haartuch passiren, und bediene dich derselben zu den weißen Saucen, sie werden gut und schön seyn.

## Eine Bechemelle zu machen.

Thue in einen Kastrol ein Stück Butter, thue dazu Zwiebel und allerhand Wurzeln, wie auch ein wenig Thymian und Basilicum, auch ein wenig Schunken, wenn du einen hast, auch etliche Champignons und Triffel, setz es auf das Feuer, laß es ein wenig passiren, hernach thue das Mehl dazu, so viel du im Sinn hast zu machen, füll es auf mit gutem süßen Rahm, setz es auf das Feuer, thue es wohl rühren, bis es anfängt zu kochen, hernach laß es stät fortkochen, bis das Mehl wohl verkocht ist, alsdenn passire durch ein Haartuch mit einem Löffel, weil es ein wenig dick seyn muß, gleichwie ein leichtes Kindskoch: hernach wenn du dich damit in den kleinen Pastetlein bedienen, oder sie zu der Filée brauchen willst, so thue dazu einen Löffel voll Consommé, so wird es gut seyn. Das andere, wo man es brauchen kann, wird hernach folgen, und mehr explicirt werden.

# Eine feine Ollia zu machen.

Nimm ein Stück Rindfleisch, ein Stück Hammelfleisch, ein Stück Kalbfleisch, eine alte Henne, einen Kapaunen, einen Fasanen, ein altes Rebhuhn, ein gesälchtes schweinernes Rippenstück, eine Cervelatwurst, dieses alles muß blanchirt werden im Wasser, hernach nimm von allerhand Gemüß und Wurzel, die Wurzel schon geschnitten, von einer Façon, wie du willst, dieses muß auch alles blanchirt werden, wie auch ganze Zwiebel, hernach thue dein Fleisch das grobe auf den Boden in einen Kessel, das Gemüß thue schön mit Bindfaden zusammen binden, ein jedes a parte, thue es auf das Fleisch legen, das Geflügel und Wurzel auf die Höhe, füll es an mit guter Bouillon, laß es stät sieden, bis alles wohl lind ist, einiges aber, so bald lind wird, mußt du herausnehmen, bis alles zusammen lind ist; wenn dann alles wohl gekocht hat, so thue die Bouillon davon durch eine Serviette passiren, daß die Fette bey einem Tropfen wegkommt, alsdenn rangire dein Fleisch; als nämlich: das Hammelfleisch und das schweinerne nebst der Cervelatwurst und dem Geflügel, rangire es in einen Kastrol, das Gemüß und die Wurzel dazu, thue die Fette, welche dir übergeblieben, dazu von dieser Bouillon, nimm ein wenig andere Bouillon dazu, wenn diese nicht langet, um warm zu halten; die passirte Bouillon aber setze auf das Feuer, laß sie langsam einsieden, damit sie klar bleibt, daß dir so viel Becherlein überbleiben, so viel Personen bey der Tafel sind, alsdenn wenn zur Tafel servirt wird, so fülle deine

Bouil-

Bouillon ein in die Chocoladebecher, und servire es gleich, das Fleisch davon rangire schön in diejenigen Schüsseln, wo du zu serviren hast, das Gemüß und die Wurzeln müssen auch dazu rangirt werden, man kann auch Bratwürste dazu geben, halb gebraten und halb gesotten, und so wird dein Oille gut und stark seyn.

*Un Oille a l'espagnole.*

## Eine ordinaire Ollia zu machen, wie man es in Wälschland und Spanien macht.

Man nimmt nur ein Stück Rindfleisch, ein Stück Hammelfleisch, ein Stück Kalbfleisch, ein Stück Schunken, oder ein schweinernes Rippenstück, und eine Cervelatwurst; dieses alles setzt man zu, wie man eine Bouillon macht: wenn dieses alles lind ist, so nimmt man das Fleisch heraus, thut in die Bouillon einen gestoßenen Speck mit Basilicum hinein, ein Stücklein ganzen Parmesankäs, und läßt es nochmal sieden; alsdenn wird diese Bouillon in ein anderes Geschirr passirt, dann nimmt man von etlichen Gemüßen, als wie Würsing oder Kölch, weiß Kraut, Cardi, weiße Ruben, gelbe Ruben, Pastenat, Zelleri, ganzen Zwiebel, Kohlrabi, putze und wasche dieses sauber, blanchire alles ein wenig im Wasser, und drucke es sauber aus: wenn die Bouillon siedet, so wirf es ohne weiters hinein; es müssen auch gewisse Erbsen, die man hier zu Lande nicht hat, dazu hineinkommen, sie heißen auf welsch und spanisch Cicerri, welche vorher a parte müssen

sen gesotten werden: man nimmt auch ein wenig ganzen Safran dazu, und salzet, wie es sich gehört, aber man muß wohl obacht geben, daß das Gemüß nicht gar zu lind, aber doch wohl gekocht wird, hernach wird das Gemüß oder Zuspeise mit sammt dem Fleisch angerichtet, aber kein Rindfleisch und kein Kalbfleisch. Dieses ist die rechte Ollia, wie es die Spanier und die Welschen alle Tage essen.

## Einen Spinatdopfen zu machen, welcher zu vielen Speisen gebraucht wird, und sehr nothwendig zu machen zu wissen ist.

Nimm nach Proportion rohen Spinat, stoße ihn im Mörser, und hernach durch eine Serviette pressen, nimm hernach den Saft davon, thue ihn in einen Kastrol, und setze ihn auf eine Glut, bis er zusammengeht als wie ein Dopfen, er muß aber nicht sieden, damit er grün bleibt, gieß ihn hernach stät auf ein Haarsieb, daß das Wasser davon geht, nimm hernach diesen Dopfen, und gebrauche ihn in die Speisen, wozu er gehört.

*Un Potage de santé.*

## Eine feine Kräutersuppe.

Nimm einen Würsing, der weiß ist, thue die Dorsten davon, schneide ihn fein, wie Nudel, nimm dazu grünen Salat, etwas gelbe Ruben, auch fein geschnitten in Filée, nimm etwas grüne Erbsen dazu, wenn du sie haben kannst, die Kräuter blanchire alle zusammen ein wenig im Wasser, nur

einen einzigen Sud, hernach thue sie in einen Suppenkessel, nimm dazu ein wenig Sauerampfer und Körbelkraut, füll es auf mit guter Bouillon, laß es stät sieden, bis die Kräuter wohl lind sind, nachdem schneide das Brod dazu, und bähe es auf dem Rost oder im Ofen, thue hernach in die Suppe, so viel es nöthig ist, alsdenn servire sie, so wird sie gut seyn.

*Un Potage clair aux choux.*

## Eine klare Würsing- oder Kölchsuppe.

Nimm den Würsing oder Kölch, blanchire ihn ganzer, oder in der Mitte voneinander geschnitten, nach dem die Würsingköpfe sind, hernach schneide die Dorsten davon, und drucke das Wasser aus, binde ein jedes Stück mit Bindfaden, thue ihn nachdem in einen Kastrol, oder in ein anderes Geschirr, nimm dazu ein kleines Stücklein Schunken, oder auch ein Stücklein geräuchert schweinen Fleisch, welches aber sauber geputzt seyn muß, daß es keinen Geschmack vom Rauch giebt, thue dazu einen großen Zwiebel mit 2 oder 3 Nägelein aufs höchste besteckt, nimm eine gelbe Rube, eine Petersillwurzel, einen Bori, einen Zelleri, auch ein Lorberblat, ein wenig Basilicum, ein wenig Thymian, hernach bedecke den Würsing mit feinen Speckbarten, welche fein geschnitten werden müssen, fülle es auf mit guter fetten Bouillon, setze ihn auf das Feuer, laß ihn 2 bis 3 Stunden langsam sieden: hast du aber keinen Speck, so bedeck ihn mit Papier; wenn nun die Zeit kommt,

deine

deine Suppe zur Tafel zu serviren, so nimm den Würsing oder Kölch heraus auf ein sauberes Haarsieb, Tischtuch oder Serviette, damit die Fette wohl davon kommt, nach diesem rangire den Würsing in die Suppenbodoli, passire die wenige Jus von dem Würsing ohne einen einzigen Tropfen Fette dazu; nimm ein wenig gebähtes Brod, füll es mit einer recht guten Bouillon auf, und servire sie; sie wird vortreflich seyn. Wenn man aber keinen Würsing oder Kölch hat, so kann von weißem Kraut die nämliche Suppe gemacht werden.

*Un Potage clair aux houblons.*

## Eine klare Hopfensuppe.

Wasche und putze den Hopfen sauber, blanchire ihn, alsdenn seige durch ein Haarsieb das Wasser davon, thue ihn hernach in einen Kastrol mit frischem Butter, und nimm ein Stücklein Schunken dazu, wenn du einen hast, passire ihn auf ein stätes Feuer, füll ihn hernach auf mit guter Bouillon, und laß ihn stät sieden, bis der Hopfen lind ist, hernach nimm die Fette wohl davon weg, wie auch den Schunken, thue das gebähte Brod dazu, und ein wenig fein geschnittenen Petersill; so servire sie, sie wird nach Gusto seyn.

*Un Potage clair au Céleri.*

## Eine klare Zelleri-Suppe.

Man nimmt schönen Zelleri, schneidet daraus von allerhand Gattung, nämlich kleine Champignons, Sterne und dergleichen, hernach blanchirt man sie nur einen einzigen Sud, thuts in einen

einen Kastrol, gießt gute Bouillon dazu, setzt es auf das Feuer, und läßt es ganz stät sieden, bis der Zelleri lind ist, alsdenn nimm gebähtes Brod dazu, so viel nöthig ist, und ein wenig wohl blanchirten grünen Petersill thue auch dazu, alsdenn servire sie zur Tafel.

*Un Potage clair au Pourpier.*

## Eine klare Suppe von Portulak.

Den Portulak pflücke blätleinweis, und wasche ihn, hernach thue ihn in einen Kastrol mit ein wenig frischem Butter und ein wenig Schunken, wenn du einen hast, passire ihn auf einem stäten Feuer, hernach füll ihn auf mit guter Bouillon, und wenn die Bouillon keine Goldfarbe hat, so mußt du ein wenig Jus dazu nehmen, laß es stät sieden, etwa eine Stunde lang, bähe das Brod, und mitonnire es mit Bouillon; wenn es nun Zeit ist zu serviren, so thue das Brod in die Suppe, und richte sie an, sie wird gut seyn.

*Un Potage clair aux Asperges.*

## Eine klare Spargelsuppe.

Putze den Spargel sauber, schneide ihn klein, wie du willst, er muß aber ein wenig blanchirt werden, thue eine gute Bouillon dazu, so viel du Suppen vonnöthen hast, thue es zum Feuer, laß es stät sieden, bis der Spargel lind ist, alsdenn bähe dein Brod dazu; ist es Zeit deine Suppe zu serviren, thue das Brod hinein, so viel es vonnöthen hat, mit ein wenig fein blanchirten

Pe-

Petersill, welcher Blätterweis muß gepflücket seyn, alsdenn ist die Suppe gut und fertig.

## *Un Potage chiffonné ou Chiffonnade.*

## Eine klare Suppe von Wurzeln.

Nimm gelbe Ruben, weiße Ruben, Pastenad, Petersillwurzeln, Zelleri, von diesen benannten Wurzeln schneidet man allerhand Façons im Kleinen: nämlich Champions, Würfel, Sterne und dergleichen; hernach thue diese Wurzeln blanchiren und in eine gute weiße Preß einrichten, setze es auf das Feuer, laß es langsam gehen, bis sie wohl lind sind, richte hernach eine gute starke Bouillon, soviel du Suppen vonnöthen hast, präparire auch dein gebähtes Brod auf unterschiedliche Manier geschnitten: kömmt die Zeit, die Suppe zu serviren, so nimm die Wurzeln heraus auf eine saubere Serviette oder Tischtuch, damit die Fette davon geht, hernach thue die Wurzeln in die Suppenbodoli, gieß deine gute Bouillon darüber, wie auch das gebähte Brod dazu, alsdann servire sie; deine Suppe wird gut seyn.

## *Une Julienne.*

## Eine feine Kräutersuppe.

Man nimmt nichts anders, als ein wenig Körbelkraut und etwas Sauerampfer, thuts sauber waschen, und mit dem Messer durchschneiden, thut es in einen Kastrol mit ein wenig frischen Butter, thut es auf einem stäten Feuer passiren, thue dazu eine gute Bouillon, soviel du Suppen vonnöthen hast, setz es zum Feuer, laß es stät sieden, thue

das Brod dazu bähen, und wenn es Zeit ist, zu serviren, so nimm die Fette davon weg, und thue das Brod hinein, alsdann servire sie, die Suppe wird vortreflich seyn. Man kann die nämliche Suppe auch auf die Nacht serviren, weil es eine leichte und gesunde Suppe ist.

### *Un Potage a la Bagnolet.*

## Eine Consommesuppe.

Nimm weiße Semmel, welche schön gelb gebachen sind, und keinen Geschmack von Kümmel oder Anis haben, schneid die Rinden davon rund herum herab, thue diese Rinden in einen Kastrol, oder auch in eine Reihe, schütte eine recht gute und etwas fette Bouillon daran, soviel, daß das Brod bedeckt ist, setz es auf ein gleiches Feuer, und laß es so lang kochen, bis daß es unten schöne gelbe starke Krusten bekommt, ist es Zeit zu serviren, so richte in deinen Suppentopf eine rechte gute Bouillon mit ein wenig fein geschnittenen Petersill, stich hernach die Krusten mit einem Löffel oder Nudelscharrer heraus, und thue es in kleinen Stücklein in die Bouillon, gleichwie ein Brod, servire es zur Tafel, es ist eine gute Mittag- und Nachtsuppe.

### *Un Potage aux fines herbes.*

## Eine fein geschnittene Kräutersuppe.

Nimm Sauerampfer, Körbelkraut, nachdem sie sauber geputzt und gewaschen sind, so thue sie fein schneiden mit dem Schneidmesser, hernach thue die Kräuter in einen Kastrol mit ein wenig

frischen Butter, setz es auf ein stätes Feuer, laß es passiren, hernach füll es an mit einer guten Bouillon, man kann auch ein wenig Jus dazu geben, daß es eine Farbe bekömmt wie Gold, laß es stät sieden, bis daß die Kräuter wohl lind sind; wenn es Zeit ist zur Tafel zu serviren, so legire die Suppe mit etlichen Eyerdottern, thue das gebähte Brod in die Suppe, soviel du nöthig hast, und servire es zur Tafel, sie wird gut seyn. Man kann auch diese Suppe ohne Legiren nach Belieben serviren.

*Un Potage au Cerfeuil.*

## Eine Suppe von Körbelkraut.

Nimm Körbelkraut und auch etwas Sauerampfer, und eine Staude Salat, wenn es sauber geputzt und gewaschen ist, so thue es mit dem Schneidmesser klein schneiden, hernach thue es in einen Kastrol mit frischem Butter, setz es auf ein stätes Feuer, laß es ein wenig passiren, hernach füll es an mit guter Bouillon, und laß es stät eine Stunde sieden, richte dazu, nachdem du viel Suppe haben mußt, 4 oder 5 frische Eyerdotter, das Weiße muß davon: ist es Zeit zur Tafel zu serviren, legire die Suppe mit Eyerdotter, gieb wohl obacht, daß sie nicht nicht zusammen lauft, auf die letzte thue ein wenig fein geschnittenen Petersill dazu, das Brod aber, was dazu kommt, muß in frischem Butter gebachen werden, so wird die Suppe seyn, wie sie seyn soll.

*Un Potage a la Plûche.*

## Eine grüne Kräutersuppe.

Thue Petersill und grünen Zelleri Blattweis pflücken, hernach im Wasser mit Salz wohl blanchiren lassen, daß die Kräuter fast lind sind, und schön grün bleiben, nachdem richte gute Bouillon, die aussieht wie Gold in der Farbe, das Brod zu der Suppe bähe auf dem Rost: ist es Zeit zu serviren, so thue die Kräuter in die Suppe, wie auch das Brod, richte die Suppe an, so wird sie gut seyn. Es ist auch eine Suppe, die man auf die Nacht serviren darf, weil sie leicht und gut ist.

*Un Potage des Pois verds.*

## Eine Coulissuppe von grünen Erbsen.

Nimm grüne ausgelöste Erbsen, oder auch Zuckererbsen mit sammt denen Schaalen, thue sie in einen Kastrol, schneide allerhand Wurzeln dazu, auch ein wenig Thymian und Bonakraut, thue frische Butter dazu, setz es auf ein stätes Feuer, laß es passiren, hernach füll es an mit guter Bouillon, und laß stät sieden, thue dazu einen Kalbsknochen, daß die Suppe kräftig wird, bache auch etliche Schnitten Brod in frischem Butter oder frischem Schmalz aus, und thue es dazu, laß es mitkochen, wenn dann alles lind ist, so stelle die Suppe vom Feuer, und nimm die Fette wohl davon, hernach mache einen Spinatdopfen, wie schon gemeldet ist zu machen, ist die Suppe halb kalt, so thue den Spinatdopfen hinein, das geschieht deßwegen, daß sie schön grün wird, passire

sie

sie hernach durch ein sauberes Haartuch, und setz sie auf die Seite, bis es Zeit ist zur Tafel zu serviren, mitonire dein gebähtes Brod, und thue hernach die Suppe auf das Feuer, rühre sie mit einem Schöpflöffel herum, und gieß auf, sieden darf sie nicht, alsdann thue sie über dein Brod anrichten und zur Tafel serviren, es ist eine gute Suppe, die man auch im Sommer zum öftern macht.

*Un Potage au ris a l'italienne.*

## Eine Reissuppe auf italiänische Manier.

Thue den Reis sauber klauben und ein wenig im Wasser blanchiren, hernach thue in einen Kastrol soviel du vonnöthen hast, schneide Zelleriwurzeln klein gewürfelt, wie auch Petersillwurzeln klein gewürfelt, eine gelbe Ruben, und einen oder zwey das Weiße von Bori auch so klein geschnitten, thue diese Wurzeln, wenn sie klein geschnitten sind, auch zum Reis, fülle es hernach mit guter Bouillon auf, setz es zum Feuer und laß stät sieden, bis der Reis und Wurzeln lind sind, thue Petersillkraut fein Blättleinweis pflücken, und thue ihn in Salzwasser blanchiren, bis er lind wird, aber er muß grün bleiben; wenn es nun Zeit ist zur Tafel zu serviren, so thue das Petersillkraut in deine Reissuppe, die Suppe muß so klar wie Gold seyn, und nicht zu dick von Reis, alsdenn ist sie recht.

*Un Potage au ris de Navets.*

## Eine Reissuppe mit Rüben.

Nimm weiße Ruben und schneid sie fein gewürfelt, hernach blanchire sie ein wenig, nimm auch soviel Reis, thue ihn sauber putzen und blanchiren, mache eine gute Bouillon, nimm ein Stücklein Rindfleisch, ein Stücklein Schaffleisch und ein Stücklein Kalbfleisch oder Knochen, setz es zum Feuer, und laß es stät sieden: wenn es versäumt hat, so thue auch hinein ein Stücklein rohen Schunken, oder auch ein Stücklein Cervelatwurst, laß es mitsieden, stoße ein kleines Stücklein Speck mit ein wenig Basilicum in Mörser, thue es hernach auch in den Topf und laß mitsieden, thue auch ein Stücklein Parmesankäß hinein, und laß ihn auch mitsieden: wenn nun alles lind gesotten hat, so thue die Bouillon durch ein sauberes Haarsieb passiren in einen Kastrol, die Bouillon muß stark seyn, setz es zum Feuer, eine halbe Stunde vor dem Anrichten thue den Reis mit den Ruben hinein und laß stät sieden, der Reis muß aber nicht gar zu lind seyn, dann thue deine Suppe im Salz kosten, ob sie gut ist, und servire sie zur Tafel, gieb auch einen Teller extra mit geriebenen Parmesankäß dazu, denn es sind oft Liebhaber, welche noch mehr Käß essen, und vorher auf die Suppe thun.

*Un Potage au ris a la Reine.*

## Eine durchtriebene Suppe mit Reis.

Thue in einen Kastrol von allen Sorten Wurzeln von der Hand geschnitten, eine Zwiebel, ein klein

klein wenig Thymian und ein Stücklein Butter, welcher recht frisch seyn muß, setz es auf ein stätes Feuer, laß es wohl passiren, aber nicht gelb werden, hernach füll es auf mit guter Bouillon, thue dazu ein Stücklein Kalbfleisch, welches geschieht, das Geflügel zu ersparen, laß es sieden, thue auch dazu eine Schmollen von einer Mundsemmel, laß es auch mitkochen, und wenn alles gut verkocht hat, setz es vom Feuer hinweg, thue das Fleisch heraus, nimm die Fette wohl ab, und laß es hernach nicht gar kalt werden, hernach siede 4 Eyer hart, nimm den Dotter davon, stoß es fein im Mörser mit ein wenig Mandeln, thue es hernach mit deiner Suppe abrühren, und streich es hernach durch ein Haartuch und setz es auf die Seite, bis es Zeit ist zu serviren, den Reis mußt du aber in guter Suppe sieden und ebenfalls zum Anrichten bereit halten; wenn nun die Zeit herbeykömmt zu serviren, so setz die weiße Coulis auf das Feuer, rühre es mit dem Löffel auf, damit sie nicht zusammengeht, sieden darf sie nicht, aber wenn sie wohl heiß ist, so thue den Reis hinein, soviel du glaubst, daß seyn muß, koste sie hernach im Salz, obs recht ist, alsdenn servire sie zur Tafel, sie wird gut seyn.

## *Un Potage a la Reine.*

## Eine weiße durchgetriebene Suppe mit Brod.

Diese wird gemacht gleichwie die vorhergehende, nicht anders, als daß man anstatt Reis gebähtes Brod nimmt, und es gut mitonniren läßt, hernach

wenn es Zeit ist zu serviren, thue die Suppe, nämlich die weiße Coulis auf das Feuer, thue sie allezeit mit einem Schöpflöffel aufgießen, und mitonnire sie hernach mit dem Brod, alsdenn wird sie rech tgut seyn.

*Un Potage a la purée de pois.*

## Eine dürre Erbsensuppe.

Nimm gute Erbsen, setze sie zum Feuer mit guter Bouillon, und laß sie stät sieden, wenn sie halb gesotten sind, so thue dazu von allerhand Wurzeln, auch ein wenig Basilicum, und Thymian etwas mehrers, desgleichen ein wenig Bonakraut, hat man einen rohen Schunken, kann man auch ein gutes Schnitzlein dazu thun, es giebt einen guten Geschmack und macht die Suppe stark, (eine Nothwendigkeit aber ist es eben auch nicht) wenn dann diese Erbsen und Wurzeln alles lind gesotten hat, so thue es wohl durch das Haartuch passiren, hernach thue es in einen Kastrol oder in einen Suppenkessel, daß sie nicht zu dick und nicht zu dünn ist, setze es auf die Seite, bis es Zeit ist zu serviren, alsdenn bach das Brod in Butter aus, man kann es klein gewürfelt schneiden, oder auch auf eine andere Manier; ist es Zeit zur Tafel zu serviren, so mach die Suppe heiß, und thue das Brod, aber nicht zu viel, hinein, dann ist sie fertig.

*Un Potage a la purée verd.*

## Eine grüne Coulissuppe.

Nimm etwas Kalbfleisch, thue es in einen Kastrol,

strol, nimm dazu von allerhand Wurzeln, ein wenig Zwiebel und ein wenig Thymian, thue dazu ein wenig frischen Butter: wenn der Butter aber nicht frisch seyn sollte, so nimm ein wenig fette Bouillon, setz es auf ein städes Feuer, laß es nach und nach paßiren, oder wie man pflegt deutsch zu sagen, dünsten, wenn es alsdann gedünstet hat, so füll es auf mit guter Bouillon, thue ein weißes Brod ausbachen in Butter oder Schmalz, thue es in die Suppe hinein, laß es mitkochen, wenn dann alles wohl lind gekocht hat, so setze es vom Feuer auf die Seite, thue die Fette davon wohl abschöpfen, hernach nimm einen grünen Spinatdopfen, thue ihn in ein Geschirr, nimm dazu 3, 4 oder 5 hart gesottene Eyerdottern nach Proportion deiner Suppe, thue es hernach mit deiner Suppe, welche halben Theils kalt seyn muß, abrühren, und thue es hernach durch ein Haartuch paßiren, alsdenn setze deine Suppe in einen Kastrol auf die Seite, bis es Zeit ist zur Tafel zu serviren, richte das gebähte Brod, soviel du vonnöthen hast zu deiner Suppe, wenn es Zeit ist zu serviren, setz es auf das Feuer, gieß sie mit dem Schöpflöffel auf, aber daß sie nicht zusammenlauft, auch nicht sieden lassen, damit sie ihre Farbe nicht verliert, wenn sie recht heiß ist, thue das gebähte Brod dazu und servire sie; sie wird schön grün und auch gut seyn. Das ist eine Suppe, die man im Winter macht.

*Un Potage de pois a l'angloise.*

## Eine durchgetriebene Erbsensuppe auf englische Manier.

Nimm schöne und gute Erbsen, thue sie sauber ausklauben und waschen, thue sie in einen Suppenkessel oder in einen saubern Hafen, gieß darauf eine gute Bouillon, setz es zum Feuer, laß es stät sieden: wenn die Erbsen halb lind sind, so nimmt man ein schönes Stücklein frisch schweinernes Fleisch, welches ein Carminatstück seyn muß, thue es hernach in ein größeres Geschirr, nimm dazu von allerhand Wurzeln, eine Zwiebel, ein wenig Basilicum, Bonakraut, und viel Thymian, hernach füll es an mit Bouillon, soviel es vonnöthen hat, und laß es sieden, bis das Fleisch lind ist, aber nicht gar zu lind, darnach thue die Suppe vom Feuer, nimm das Fleisch heraus, thue es mit dem Messer sauber abputzen, schöpfe nachdem die Fette von der Suppe sauber herab, und passire es durch ein Haartuch, thue hernach deine Suppe mit sammt dem Fleisch in ein sauberes Geschirr, halte es warm, bis es Zeit ist zur Tafel zu serviren, alsdenn richte sie sammt dem Fleisch an, thue etwas fein in Würfeln geschnittenes ausgebachenes Brod hinein, die Suppe muß aber nicht dick seyn, alsdenn wird sie gut seyn.

*Un Potage des Jonquilles.*

## Eine gelbe Rubensuppe.

Wenn die gelben Ruben groß sind, so thue sie auf einem Riebeisen reiben, sind sie aber klein, so thue sie klein schneiden, thue sie in einen Kastrol mit

mit frischem Butter, nimm dazu Petersillwurzeln, Pastenat, Zelleri und Bori, auch ein wenig Thymian, setz es auf ein stätes Feuer, laß es ein wenig passiren mit einem Stücklein guten Butter, hernach füll es auf mit guter Bouillon, thue dazu ein Stück Kalbfleisch, laß es mitsieden, bache 3 bis 4 Schnitten weißes Brod in Butter oder gutem Schmalz aus, thue es dazu, laß es stät mitkochen: wenn dann alles lind ist, so setze sie vom Feuer, thue das Fleisch heraus, welches für Ehehalten sehr gut ist, schöpfe die Fette sauber herab, passire es durch ein Haartuch, setz sie hernach auf die Seite, richte das gebähte Brod dazu, pflück ein Petersillkraut fein Blättleinweis, blanchire ihn im Wasser, bis er lind ist und doch schön grün bleibt, thue ihn in ein frisch Wasser, nimm auch kleine Zwiebel, thue sie sauber und weiß blanchiren, hernach thue sie in kleines Geschirr mit einer weißen Pres, laß sie sieden, bis sie lind sind und weiß bleiben; wenn es Zeit ist zur Tafel zu serviren, so setze die Suppe auf das Feuer, rühre sie herum, bis sie recht heiß ist, darnach thue den blanchirten Petersill hinein, richte sie an in den Topf, daß sie nicht zu dünn und nicht zu dick ist, nach diesem thu das Brod hinein und die kleinen Zwiebeln auch dazu ohne Fetten, sie müssen aber wohl lind seyn, schön ganz und auch schön weiß bleiben, alsdenn wird deine Suppe gut und schön, und eine Suppe seyn, welche gut und kräftig ist.

*Un Potage aux groûtes gratinées.*

## Eine Venadelsuppe auf französisch.

Nimm ein oder zwey runde Semmeln, reib die erste Rinde ein wenig um und um ab, hernach schneide das obere Theil in der Runde ab, die Brosen davon thue in eine silberne Suppenschaale klein geschnitten, gieß eine fette Bouillon darauf, setz es auf ein ståtes Feuer, und laß nach und nach ståt anziehen, bis es eine Kruste wird, das obere Theil, welches wohl ausgehöhlert werden muß, bache in frischem Butter und setz es auf die Krusten darauf; wenn begehrt wird zur Tafel zu serviren, so gieß eine gute Bouillon darauf, aber sie muß schön klar seyn, diese ist eine gesunde und gute Suppe, hast du aber keine silberne Suppenschaalen, so thue die Krusten in einem Kastrol, oder auch in einer Rein anziehen lassen, hernach heraus stechen und in die Bodulli hinein, mit sammt den obern Krusten, wie gemeldt.

*Un Potage aux profiteroles.*

## Eine Suppe mit klein faschirten Semmeln.

Man bestellt bey dem Becken kleine Semmeln, je kleiner, je schöner, und schön rund gebachen, hernach reibe sie um und um ganz leicht ab, hernach schneide ein rundes Blåttlein heraus, so groß wie ein 10 Kr. Stück, nimm die Schmollen sauber heraus, hernach mache ein Ragout, welches man auf Kochmanier Salpico nennt, nimm ein blanchirtes Kalbsbrüs, wie auch ein gesottenes Kalbs-

euter,

euter, welches aber nicht gar zu lind seyn darf, dieses Brüs und Euter muß klein gewürfelt geschnitten werden, nimm etwas Maurachen, ein wenig Champignon, ein wenig Spargel und feine grüne Erbsen, wenn die Saison oder Zeit, da man dieses haben kann, da ist; dieses alles thu in einen Kastrol mit frischem Butter, ein wenig Pfeffer, Salz, ein wenig fein geschnittenen Petersill, dieses muß hernach auf dem Feuer passirt werden, und staubet ein wenig feines Mehl daran, hernach gieß ein wenig gute Bouillon darauf, laß es kochen, bis alles lind ist, nachdem legire es mit 3 oder 4 Eyerdottern nach Proportion, setz es auf die Seite, bis es kalt wird, hernach thue die ausgehöhlerten Semmeln damit faschiren, oder auf deutsch zu sagen, füllen, hernach thue sie mit dem ausgeschnittenen Blätlein wieder zumachen, und bestreiche sie mit einem linden Teig von einem Ey und ein wenig Mehl, aber nur so weit bestreiche sie, als sie ausgeschnitten sind, hernach thue die faschirten Semmeln in einem guten Schmalz, das keinen Geschmack hat, schön gelb ausbachen: will man aber dieses nicht thun, so muß man die Semmeln mit frischem Butter bestreichen, hernach auf eine Tortenpfanne legen und im Ofen schön gelb ausbachen; wenn es nun Zeit ist zu serviren, passiret man eine gute Bouillon in die Suppenbodoli, thut die gebachenen Semmeln hinein, setzt es auf ein wenig Glut eine halbe Viertelstunde vor der Tafel, laß sie mit mitonniren, daß sie schön, ganz, und doch durchaus heiß auf die Tafel kommen.

*Un Potage clair au Jus de Veau.*

## Eine feine Jus-Suppe von Kalbfleisch.

Mache ein Jus von Kalbfleisch, thu in einen Kastrol auf den Boden etliche fein geschnittene Speckbarten, thu darauf Zwiebel in drey Theile geschnitten, hernach thue das Kalbfleisch darauf, thu viel Wurzeln hinein, nämlich: gelbe Ruben, Pastenat und Zelleri, ein klein wenig Thymian, Bori und Petersill, setz es hernach auf ein stätes Feuer und laß stät anziehen, aber nicht gar zu stark, hernach füll es auf mit guter Bouillon und laß stät sieden, bis alles wohl lind ist, hernach thu die Jus sauber passiren in ein Geschirr, setz es zum Feuer, daß es warm bleibt, alsdann, wenn es Zeit ist zu serviren, so thue das gebähte Brod, so viel du nöthig hast, hinein, und servire es zur Tafel.

*Un Potage a l'Arlequine.*

## Eine Suppe von mehreren Farben.

Man nimmt einen Turnesol, und thut ihn in Eyerklar einweichen, hernach nimmt man etwas Mehl, und macht unterdessen den Teig von unterschiedlichen Farben.

Erstens kann man von einem Eyerklar ein wenig weißen Teig machen;

Zweytens von dem Eyergelb ein wenig gelben Teig, um aber noch höher einen gelben Teig zu machen, nimmt man ein wenig Saffran; und den grünen zu machen, nimmt man die Hälfte Eyerklar

klar und die Hälfte Spinatdopfen; und um den rothen zu machen, nimm das Eyerklar von oben gemeldten Turnesol, alle diese Teige werden ausgewalget wie der feinste Nudelteig, hernach kann man davon ausschneiden oder ausstechen eine Façon, welche man will, als z. E. Pique, Karo, Herz, Treff, Stern und dergleichen, was man im Sinn hat zu schneiden oder zu stechen, nach diesem schneide ganz fein von Petersillwurzel, gelbe Ruben, Pastenat und Zelleri, auch allerhand Gattungen, thue diese Wurzeln vorher im Wasser blanchiren, nachdem thue sie in einen Suppenkessel oder Hafen, thue gute Bouillon hinein, soviel du glaubst Suppen nöthig zu haben, thue die Wurzeln dazu, laß sie langsam sieden, bis sie lind sind: eine Viertelstunde vor dem Anrichten müssen alle schon benannte Sorten Teig in einem siedenden Wasser blanchirt werden, alsdenn thut man sie zu dieser Bouillon, wo bereits die Wurzeln sind, und laß es noch einen einzigen Sud thun, damit der Teig seine Farbe nicht verliere; zu allerletzt thut man ein wenig wohl blanchirten fein gepflückten grünen Petersill dazu, alsdenn kann man diese Suppe serviren, welche auch eine Suppe ist vor ein Soupe zu geben.

*Un Potage a la Flamande.*

## Eine Suppe auf niederländische Manier.

Man nimmt von einem Würsing den Kopf in 4 Theile geschnitten, weiß Kraut eben so geschnitten, die Dorsten davon, etliche Häuptlein Salat, gelbe Ruben geschnitten wie ein kleiner Finger,

Zelleri

Zelleri und Bori, dieses alles, wenn es sauber gewaschen ist, thue zusammen in ein siedendes Wasser, laß es nur ein wenig blanchiren, hernach thue es in ein frisches Wasser, drücke es wohl aus, setze in einem Suppenkessel oder in einem saubern Hafen eine gute Bouillon zu, und wenn sie siedet, so thue alles dieses Grünes mit den Wurzeln hinein, thue dazu ein Stück guten Schunken, welcher keinen Geschmack hat, und laß es stät sieden, bis alle diese Gemüßer recht lind sind, hernach setze es vom Feuer, schöpfe die Fette davon weg, und wenn es Zeit ist, so servire sie ohne Brod zur Tafel.

*Un Potage aux Quenelles.*

## Eine Suppe mit französischen weißen Fasch.

Nimm eine gute halbe Henne, oder auch einen Kapaunen, welcher stark von Brust ist, löse die Brust davon heraus, thue es auf ein sauberes Schneidbrett, und schabe die Brust mit dem Messer, damit alle kleine Häutlein davon kommen, hernach thue den Fasch fein schneiden mit dem Schneidmesser, nach diesem thue den Fasch in einen saubern Mörser, und stoß ihn recht fein, hernach thue ihn wieder auf das Brett, durchsuche ihn nochmals mit dem Messer, ob kein Häutlein mehr darinnen ist, und um noch feiner zu machen, wird er durch ein Haarsieb passiret, und hernach wieder in den Mörser gethan, wo man zwey gesottene kalte Kalbseuter dazu nimmt, ein wenig fein geschnit-

schnittenen Petersill, ein wenig Thymian, Zwiebeln, Basilicum und ein wenig Charlotten, ein wenig Muscatnuß und Salz, hernach wenn dieses alles fein gestoßen ist, so thut man von einer Semmel die Schmollen in einen Rahm oder Milch einweichen, und thut es hernach ausgedrückter dazu zu diesem Fasch, wie auch soviel, als ein kleines halb Pfund recht guten frischen Butter, dieses stoßet man alles recht fein zusammen, hernach schlage einen Schnee von 4 Eyerklar, thue es auch zu diesem Fasch, stoße alles untereinander, nach diesem bestreue ein Backbrett mit ein wenig feinem Mehl, thue den Fasch hernach darauf, walze ihn sauber und rund mit der Hand aus, und schneide ihn hernach mit dem Messer in kleine runde Stücklein, oder nach Belieben lang, lege ihn auf eine Schüssel oder Tortenpfanne, setze ihn auf die Seite in ein kühles Ort, bis es Zeit ist zur Tafel zu serviren, hernach richte in einen Kastrol eine ordinäre Bouillon auf dem Windofen, daß es siedet: wenn es heißt anrichten, thue den Fasch hinein, und decke es zu, er muß 4 Minuten sieden, hernach thust du die gute Bouillon in den Suppentopf, und nimmst hernach den Fasch mit einem löcherichten Löffel heraus, und thue ihn in die klare Bouillon hinein, damit sie schön klar bleibt, und thue sie alsdenn zur Tafel serviren, es ist eine Suppe, die man des Nachts bey einem Soupé auch servirt.

*Un Potage de Macaronis aux Navets a l'Italienne.*

## Eine Macaronisuppe auf Italiänische Manier.

Nimm weiße Ruben, thue sie klein länglicht in filé schneiden, hernach setz eine gute Bouillon zum Feuer, und thu die Ruben hinein, laß sie sieden, bis sie halb lind sind, nach diesem nehme man große Margeroni, die so dick sind, als wie ein Finger, thue sie in kleine Stücke brechen, und eine Viertelstunde vor dem Anrichten thut man diese Margerona in die Bouillon von den Ruben, wie auch etliche gute Bratwürste, und laß es hernach stät sieden, wenn die Mageronen und die Ruben lind sind, thut man diese Suppe zur Tafel serviren, und giebt einen geriebenen Parmesankäß extra auf eine Assiette dazu.

*Une Purée aux Marrons.*

## Eine geriebene Kastaniensuppe.

Man nimmt die Kastanien, thut sie blanchiren, oder ein wenig rösten in der Pfanne, bis man die Haut und die Schaalen herunter bringt, alsdenn thue es in einen Kastrol, thue dazu frischen Butter, von allerhand Wurzeln, setz es auf ein stätes Feuer, laß es nach und nach passiren, hernach thue gute Bouillon dazu, bache etliche Schnitten Semmel in Butter heraus, thue es auch dazu, du kannst auch einen Kalbsknochen mitkochen lassen, um es kräftiger zu machen: wenn alles wohl verkocht ist, thue es vom Feuer, daß die Fette in

die

die Höhe gehet, alsdann nimm die Fette recht sauber ab, und passire sie hernach durch das Haartuch, setz sie nachdem auf die Seite, bis es Zeit ist zu serviren, richte dein gebähtes Brod dazu; wenn es dann Zeit ist zu serviren, mache deine Suppe heiß auf dem Feuer, gieß es mit einem Löffel auf, und thue sie hernach serviren, alsdenn wird sie gut seyn.

## *Un Potage a la purée de Lentilles.*
## Eine Coulis-Suppe von Linsen.

Nimm die Linsen, thue sie sauber ausklauben, sauber waschen, thue sie hernach in einen Kessel oder Hafen, füll es mit guter Bouillon auf, setz es zum Feuer, und laß es stät sieden: wenn sie halb lind gesotten sind, so thue von allerhand Wurzeln hinein, thue auch dazu einen Thymian und Basilicum, bache etliche Schnitten Semmeln in Butter heraus, oder in gutem Schmalz, thue sie auch dazu, kannst auch ein Stücklein Schunken mitkochen lassen, wenn alles wohl verkocht ist, setz sie auf die Seite, daß die Fette in die Höhe gehet, thue sie wohl abschöpfen, hernach thue sie durch ein Haartuch passiren, nachdem thue sie in einen Kastrol, laß sie stehen, bis Zeit ist zu serviren, thue das gebähte Brod mitonniren mit guter Bouillon, wenn es Zeit ist zu serviren, setz die Linsencoulis auf das Feuer, wenn sie wohl heiß ist, gieß die Coulis auf das mitonnirte Brod, und das nicht zu dick, auch nicht zu dünn ist, thue sie hernach serviren; denn auf diese Art wird sie köstlich seyn.

*Un Potage de Lentilles entiéres.*

## Eine Coulissuppe mit ganzen Linsen.

Nimm die Linsen, thue sie sauber ausklauben und sauber waschen, thue sie in einen Kessel oder in einen Hafen, füll es mit guter Bouillon auf, laß es stät sieden, wenn sie halb lind sind, so thue die Hälfte davon in ein anders Geschirr, laß sie sie sieden, bis sie recht wohl lind sind, die andern Linsen aber thue hinein in ein anders Geschirr, und alles das, was bey der obigen Linsensuppe schon gemeldet ist, die andern Linsen müssen fortsieden, alsdenn passire die Linsencoulis durch ein Haartuch, hernach thue die Coulis in ein Geschirr, thue die ganzen Linsen dazu, wenn sie recht lind sind, und stelle sie warm, hernach thue etwas weniges gewürfeltes Brod in Butter oder Schmalz ausbachen: wenn es nun Zeit ist zu serviren, so richte deine Suppe an, thue das gebachene Brod hinein, nur daß die Suppe nicht gar zu dick ist, alsdenn wird sie gut seyn.

*Un Potage au Coulis de Perdreaux.*

## Eine Coulissuppe von Rebhühnern.

Man muß ein altes Rebhuhn oder zwey, nachdem die Quantität von der Suppe zu machen ist, halb abbraten, hernach thue man sie fein stoßen im Mörser, thue sie in einen Kastrol, schneide dazu von allerhand Wurzeln, eine Zwiebel, ein wenig Thymian und ein klein wenig Basilicum, mit ein wenig frischem Butter, setz es auf ein stätes Feuer, laß es passiren, füll es hernach mit

guter Bouillon halb auf und halb mit Jus, laß es stät sieden, bach dazu etliche Schnittlein Semmel aus, thue sie auch hinein, und wenn alles wohl verkocht ist, passire sie durch ein Haartuch, setz sie zum Feuer, aber nicht zu heiß, bis es Zeit ist zu serviren, alsdenn richte das mitonnirte Brod dazu, welches in frischem Butter muß ausgebachen und hernach gut mitonnirt werden: wenn es Zeit ist die Suppe zu serviren, gieß die Coulis auf das Brod, dann ist sie fertig und gut.

## *Un Potage au Coulis d'Ecrevisses.*

## Eine Coulissuppe von Krebsen.

Nimm Wurzeln, gelbe Ruben, Bori, Zelleri, Pastenat, Petersillwurzel, auch einen Zwiebel, schneide dieses alles von der Hand zusammen in einen Kastrol, thue dazu ein wenig frischen Butter, setz es auf ein stätes Feuer, laß es passiren, hernach füll es auf mit guter Bouillon, laß es stät sieden, thue auch dazu etliche Schnittlein Brod, in frischem Butter oder in gutem Schmalz ausgebachen; wenn man aber will, so kann man die Suppe auch recht kräftig haben: eine alte Henne halb abbraten und dazu thun, und mitsieden lassen, oder auch anstatt einer Henne einen Kalbsknochen dazu, welchen man, nachdem er lind ist, dennoch wieder nutzen kann, hernach nimm die Quantität Krebse, nachdem du zu deiner Suppe nothwendig hast, und thue ihnen roher die Schweife abschneiden, wie auch die Nase, damit das Bittere wegkömmt, das andere muß also roher in einem Mörser fein gestoßen werden, aus Ursache, weil

die Suppe kräftiger davon wird, schönere Farbe bekömmt, und nicht zu fett wird, als wie mehrere pflegen mit Krebsbutter zu machen, wo hernach der rothe Butter in der Höhe steht, alsdann wenn alles lind gesotten hat in der Suppe, setze sie vom Feuer, thue die Henne oder den Kalbsknochen heraus und schöpfe die Fette davon wohl ab, wenn sie halben Theil kalt ist, thue deine gestoßene Krebse roher hinein, und passire sie hernach durch ein sauberes Haartuch, alsdenn thue sie in ein sauberes Kastrol, laß sie stehen, bis es Zeit ist zu serviren, die Krebsschweife thue absieden und auslösen, das Schwarze schneide davon, die Zwiebeln schneide länglicht oder klein gewürfelt, thue sie hernach in die Suppe, das Brod dazu kannst du in frischem Butter ausbachen, oder auf dem Rost bähen, und hernach mit guter Bouillon mitonniren lassen; wenn es Zeit ist zur Tafel, setze deine Suppe auf das Feuer, thue sie mit einem Schöpflöffel herumrühren und aufgießen, bis die Suppe recht heiß ist, aber nicht sieden lassen, sonst lauft sie zusammen, thue sie hernach mit dem Brod anrichten, so wird sie gut seyn.

## *Un Potage au Ris au Coulis d'Ecrevisses.*
## Eine Reissuppe mit Krebscoulis.

Mache die Krebscoulis, wie schon gemeldet worden ist, hernach nimm den Reis, wenn er sauber geputzt und blanchirt ist, setz ihn zum Feuer mit guter Bouillon, und laß ihn lind sieden; wenn es Zeit ist, zur Tafel zu serviren, so setze die Coulissuppe auf das Feuer, und rühre sie, wie schon gemeldet,

meldet, und anstatt Brod thue den Reis hinein, nicht gar zu dick auch nicht zu dünn, es ist auch eine gute Suppe.

*Un Potage au Coulis de Faisands.*

## Eine Coulissuppe von Fasanen.

Nimm einen alten Fasanen, und thue ihn halb braten, und mache deine Suppe, als wie die Rebhühnersuppe mit Coulis, die wir schon gemeldet haben, es ist eine gute Suppe, man kann es auch auf eine andere Art machen. Man nimmt Würsing und blanchirt ihn im Wasser, hernach richte ihn ein in eine Bräs, wie schon gemeldet worden ist, und laß ihn recht lind werden, dieser Würsing muß zum wenigsten 3 Stunden stät auf dem Feuer kochen, hernach thue in die Fasanen-Coulissuppe den Würsing anstatt Brod, aber ohne Fette, die Fette muß wohl davon; mit den Rebhühnersuppen kannst du die nämliche machen, es ist eine recht gute Suppe, welche man aber nur serviren darf, wenn man zwey Suppen auf einer Tafel servirt, als eine mit Brod, und die andere mit Würsing.

*Un Potage aux Pistaches.*

## Eine Coulissuppe von Pistacien.

Schneide etwas gelbe Ruben, wie auch Petersillwurzeln in einen Kastrol, wie auch etwas Zwiebel, thue etwas frischen Butter dazu, setz es auf ein stätes Feuer, laß es passiren, hernach füll es an mit guter Bouillon, laß es stät sieden, thue auch hinein die Schmollen von einer Semmel,

laß sie auch mitkochen: wenn die Suppe nicht kräftig genug wäre, so thue auch ein Stück Kalbfleisch hinein, wie auch eine alte Henne, und laß es mitsieden, damit die Suppe kräftig wird, hernach thue 4 Eyer hart sieden, nimm das Gelbe nur davon, stoße auch einen Spinat, und mache einen grünen Dopfen davon, damit du nicht soviel Pistacien brauchest, hernach thue die Pistacien schälen, und was gut ist, in einen Mörser, thue auch dazu das Gelbe von den 4 harten Eyern, wie auch den Spinatdopfen, stoße alles zusammen, setze deine Suppe vom Feuer, schöpfe sie wohl ab, die Fette davon: wenn sie halb kalt worden ist, so thue das Gestoßene hinein und passire sie durch ein Haartuch, hernach bähe die Semmel und laß sie mitonniren, ist es Zeit zu serviren, setz die Suppe auf das Feuer, rühre sie mit dem Schöpflöffel wohl auf, daß sie nicht zusammengehet, sieden darf sie auch nicht, hernach thue das mitonnirte Brod dazu und servire sie, so wird sie gut seyn.

### *Un Potage a l'Espagnole.*

## Eine Suppe von Reis auf spanisch.

Nimm gute weiße Ruben, schneide sie klein viereckicht, als wie ein Würfel, hernach thue sie in einen Kastrol mit frischem Butter, und thu sie auf ein stätes Feuer, laß sie dünsten, thue ein Stück Hammelfleisch, wie auch ein Stücklein guten Schunken, wenn man einen hat, dazu, füll es auf mit guter Bouillon, und laß es stät sieden, hernach präparire die Quantität Reis, sauber geputzt, soviel du zu deiner Suppe nöthig hast: man muß

sich

sich aber in obacht nehmen mit dem Salz, daß man nicht zuviel hineinthut, aus Ursache, weil ein Parmesankäß dazu kömmt: wenn die Ruben halb lind gesotten sind, so thut man den Reis also roher eine halbe Stunde vor dem Anrichten in diese Suppe hinein, und läßt ihn stät sieden, dann er darf nicht gar zu lind seyn, hernach thut man die Suppe zur Tafel serviren, das Fleisch thut man heraus, und thut auf die Suppe einen geriebenen Parmesankäß, das ist eine Suppe, welche die Welschen sehr gerne essen; sie wird una Minestra genannt.

*Un Potage a la Milaonis.*

## Eine Suppe auf mayländische Manier.

Setze eine gute Bouillon in einen Kessel oder saubern Hafen zum Feuer, hernach nimm ein Stücklein guten Schunken, der keinen Geschmack hat, thue ihn in einen Mörser mit einem Stücklein guten Speck und ein wenig Basilicum, Thymian, auch ein wenig Knoblauch, stoße dieses alles zusammen, hernach thue es heraus und in deine zugesetzte Bouillon, laß dieß alles eine halbe Stunde sieden, hernach passire diese Bouillon durch ein sauberes Sieb, und setz es wiederum zum Feuer und laß sieden, hernach nimm einen schönen weißen Würsing, schneid den Kopf in 4 Theile, nachdem er sauber gewaschen und das Wasser wohl davon ist, thue den Würsing in diese Bouillon, und laß ihn halb sieden mit einem guten Stück Schunken, eine halbe Stunde vor dem Anrichten

thue etwas Reis dazu, nach Gutachten, und laß ihn ståt sieden, daß er nicht zu lind wird: man kann auch etliche gute Bratwürste dazu thun, und wenn es Zeit ist zur Tafel zu serviren, so richte deine Suppe an, sie wird gut seyn; gieb aber extra dazu geriebenen Parmesankåß auf eine Assiette.

## *Un Potage aux petits Oignons.*

## Eine Suppe von kleinen Zwiebeln.

Nimm eine Handvoll kleine Zwiebeln, thue sie sauber putzen und blanchiren, damit sie schön weiß bleiben, hernach richte sie in eine Brås, setz sie auf ein ståtes Feuer, und laß sie recht lind werden, hernach båhe die Semmel zu deiner Suppe und laß sie mitonniren, alsdenn füll es auf mit guter Bouillon, thue die Zwiebeln von der Brås heraus auf ein sauberes Tischtuch oder Serviette, damit die Fette davon geht, hernach thue sie in deine Suppe hinein, damit sie ganz bleiben, und servire sie zur Tafel; diese Suppe kann man auch mit schwarzem Hausbrod geben, das Brod muß klein geschnitten seyn, wie man es zu einer ordinåren Suppe zu schneiden pflegt, man kann es in frischem Butter rösten, oder auch auf einer Tortenpfanne im Ofen trocken rösten lassen, und auch serviren, wie oben gemeldet worden. Auf diese Manier ist die Suppe auch gut.

## *Une Purée aux Navets de Baviere.*
## Eine Coulissuppe von bairischen Ruben.

Nimm gute bairische Ruben von guter Art, nachdem sie sauber geputzt und gewaschen sind, schneide sie klein von der Hand weg in einen Kastrol, schneide auch alle Sorten Wurzeln dazu, nimm ein wenig frischen Butter, wie auch soviel Zucker, als einer Haselnuß groß, welcher der Suppe einen angenehmen Gusto giebt, thue auch ein wenig Schunken dazu, wenn du einen hast, setz es auf ein stätes Feuer, laß es passiren, bache etliche Schnittlein Brod in Butter oder gutem Schmalz heraus, thue es dazu, hernach fülle es mit guter Bouillon und auch etwas Jus auf, dann die Suppe muß eine schöne gelbe Farbe haben: alsdann, wenn aller lind gekocht ist, setz die Suppe vom Feuer, nimm die Fette wohl davon hinweg, hernach passire sie durch ein sauberes Haartuch, thue es in ein Geschirr, und halt es warm, bis es Zeit ist zu serviren, bache das Brod zu dieser Suppe in gutem Butter heraus, und mitonnire es mit guter Bouillon; und alsdann, wenn es Zeit ist zu serviren, gieb das Brod in die Suppe, soviel es vonnöthen hat, daß sie nicht zu dünn und nicht zu dick ist.

## *Un Potage a l'essence de Navets.*
## Eine klare Suppe von bairischen Ruben.

Wenn die Ruben von guter Art und nicht bitter sind, so thue sie sauber putzen und waschen, hernach

nach thue sie in einen kleinen Kessel oder Hafen, thue dazu ein Stücklein Kalbfleisch oder einen Knochen, auch etwas andere Wurzeln und einen Zwiebel, wenn du auch ein kleines Stücklein rohen Schunken hast, so ist er sehr gut dazu, füll es hernach mit guter Bouillon auf, setz es zum Feuer und laß es stät sieden, bis alles lind ist, hernach thue die Fette davon, so gut du kannst, bey einem Tropfen, alsdann passire sie durch eine saubere Serviette: wenn es Zeit ist zu serviren, laß sie recht heiß werden, koste sie, ob sie im Salz recht ist, thue dein gebähtes Brod dazu, soviel du brauchst, und servire es, es wird gut seyn. Sollten aber die Ruben etwas bittrer seyn, so mußt du sie vorher ein klein wenig blanchiren, und hernach machen, wie oben gemeldet worden.

# PIECES POUR RELEVER DES POTAGES.

# Große Stücke, die Suppen auszuwechseln.

### *Un Piece de Bœuf au naturel.*

### Ein Tafelstück gesotten.

Wenn man ein schönes und gutes Stück Rindfleisch serviren will, so muß es von einem Brustkern seyn: wie aber der Brustkern keine gute Bouillon siedet, so ist er doch nichtsdestoweniger zum Essen delicat; es ist auch zu bemerken, daß man es nicht sieden läßt, damit Wasser daran muß gegossen werden; sonden um recht gut und kräftig

kräftig zu machen, so thut man es vom Heerdfeuer hinweg auf einen Dreyfuß setzen, und giebt ein Feuer darunter, damit die Bouillon einsiedet: auf solche Art wird das Fleisch kräftig und gut. Ehe du es aber zur Tafel servirest, mußt du es vorher auf eine andere Schüssel legen, um sauber abzuputzen, daß nichts Schwarzes oder Wurzeln daran hänget. Alsdann rangire es es auf deine Schüssel, schneide in die Mitte von der Fetten, damit ein Theil auf die andere Seite fällt, so siehet es appetitlicher aus, garnire es mit Petersill, und servire es zur Tafel. Willst du eine Sauce dazu geben, so mußt du sie extra in einer Saucière geben, hast du eine Coulis, so nimm 2 Sardellen, thue sie sauber waschen, und die Gräten davon hinweg, hernach thue sie fein hacken mit dem Rucken von dem Messer, wann sie fein sind, so menge ein wenig frischen Butter darunter, und thue hernach eine Coulis dazu, soviel du Sauce vonnöthen hast, ein wenig Bertram, Essig, oder auch nebst dem Essig den Saft von einer halben Lemoni und ein wenig Pfeffer, weil die Sauce zum Rindsleisch scharf seyn muß. Du kannst auch eine Sauce von Kappern und Charlotten geben, welche Sauce man eine Kappernsauce nennet: man nimmt etliche Charlotten, schneidet sie fein, hernach thut man sie in einen kleinen Kastrol mit ein wenig frischem Butter, thue es auf dem Feuer passiren, aber nicht gelb, hernach gieb eine Coulis daran: wenn du aber keine Coulis hast, so staube ein wenig schönes Mehl daran, füll es auf mit ein wenig Jus, soviel Sauce du vonnöthen

hast,

hast, laß es kochen, bis das Mehl verkocht ist, hernach thue die Kapern fein schneiden, thue sie in die Sauce, wie auch ein wenig fein geschnittenen Petersill, und ein wenig Bertram und Essig dazu, alsdann wird die Sauce gut seyn.

## Eine schöne und auch gute Sauce zu machen ohne Coulis und ohne Jus.

Nimm einen Zwiebel, thue ihn Blättleinweis in einen Kastrol schneiden, nimm ein wenig frischen Butter dazu, setz es auf ein státes Feuer, und laß es anziehen, bis daß der Zwiebel schier gelb wird, hernach thue einen Kuchenlöffel voll oder auch mehreres schönes Mehl dazu, soviel du Sauce vonnöthen hast, wie auch ein wenig Schunken, wenn du einen hast, thue es auf ein státes Feuer und laß es rösten, bis das Mehl gelb ist: sind die Zwiebeln etwas bräuner als das Mehl, so füll es auf mit guter Bouillon, und laß es stät kochen von vornen weg, thue auch hinein ein wenig Thymian und Basilicum; und ein halbes Blätlein Lorbeer, thue es sauber abfaumen, so oft es seyn muß, so wird es eine schöne Farbe bekommen, wie die schönste Coulis, thue sie hernach passiren durch ein feines Haarsieb; mit dieser Sauce kannst du dich bedienen, gleichwie mit einer Coulis, welche sparsam gemacht ist, und doch besser als glatte Mehl einbrennen.

## Eine kalte Sauce zu machen, welche man auch zum Rindfleisch serviret.

Nimm Charlotten, Petersill, Lemonischaalen ohne weiß, ein wenig Basilicum, wenn er grün ist,

ist, auch einen, oder einen halben Zwiebel, dieses alles mußt du fein schneiden, hernach thue dieses in eine Saucière, thue Pfeffer und Salz daran, gieß ein wenig Betramessig oder einen andern daran, und servire diese Sauce zu dem Rindfleisch.

## Eine kalte Sauce auf eine andere Manier.

Nimm junge Senfblätter, ein wenig frischen Bertram, 2 oder 3 Charlotten, schneide dieses alles fein zusammen, thue es in eine Saucière, thue auch ein wenig Zucker, Pfeffer und Salz, auch Essig daran, und servire es zum Rindfleisch.

## Eine Sauce auf eine andere Manier.

Nimm einen Häring, welcher ein Milchner seyn muß, thue ihn sauber waschen und voneinander spalten, nimm die Milch davon, wie auch die Gräten von dem Häring, den Häring thue in einen Mörser, auch 3 hart gesottene Eyerdotter, einen abgeschälten Maschanzker oder Borstorfer, es kann auch ein anderer guter Apfel seyn, einen kleinen Zwiebel, zwey Charlotten, dieses alles thue fein stoßen, hernach thue es durch ein grobes Haarsieb passiren, nach diesem thue die Milch von dem Häring fein zerrühren, thue dieses durchgetriebene dazu, wie auch ein wenig Pfeffer und ein wenig Provanzeröl, rühre es ab mit einem Bertramessig, und servire es in einer Saucière.

*Piece de Bœuf a l'ecarlate.*

## Ein Pöckelfleisch zu machen.

Man nimmt ein Stück Brustkern, wenn man

es warmer serviren will, kalter aber muß es ein Schweifstück seyn. Dieses Stück Fleisch thue in ein sauberes Schäfflein hinein, salz es ein mit 4 Loth Salitersalz, hernach thue dazu Basilicum, Thymian, Lorbeerblätter, ein wenig Kronwethbeer, Charlotten, Zwiebel, etwas weißen Pfeffer, Nägelein, etwas Muscatblüh, auch 2 oder 3 Spältlein Knoblauch: dieses muß halb gestoßen seyn, hernach laß es stehen in einem Keller, oder sonst an einem kühlen Ort, hernach thue 2 Pfund Salz in ein Geschirr, und gieß 2 Maaß Wasser daran, laß es hernach mit dem Salz sieden: wann es gesotten hat, setz es vom Feuer, bis es kalt wird, schütte es kalter an das Fleisch, und beschwere es mit einem Deckel und Steine darauf: es muß in der Sur 3 Wochen lang liegen bleiben, bis es gut ist, man kanns hernach auch länger aufbehalten, bis zu 2 und 3 Monath, und ist nichts weiter zu observiren, als das: wenn es 3 Wochen liegt, kann man in einem kleinen Geschirr das Stück Fleisch sieden lassen; ist es aber älter, so muß es in einem größern Geschirr gesotten werden, denn es darf nicht gewaschen seyn, damit es den Geschmack nicht verliert. Dieses Pöckelfleisch, auf solche Art gemacht, ist so gut, als nimmermehr das Hamburger, weil dieses das wahrhafte Recept davon ist. Das Bruststück gehört für die erste Tracht, warmer zu serviren, und das Schweifstück thut man auf die zweyte Tracht für ein groß Stück serviren.

*Piece de Bœuf a la mode.*

## Buflamode.

Erstens muß es von einem guten Ochsen ein Schweifstück seyn, welches fett ist, dieses muß mit einem großen Messer oder Nudelwalger geschlagen werden, damit es etwas mürber wird, hernach thue einen Finger dick und lang Speck und Schunken schneiden, welche beyde keinen übeln Geruch haben müssen, hernach schneide feine Kräuter, als nämlich: Petersill, Charlotten, Basilicum, Thymian, wenn sie recht fein sind, thue sie zu Speck und Schunken auf einen Teller, thue auch daran Pfeffer, ein wenig Muscatnuß und ein wenig Salz, mische es untereinander: hernach thue das Fleisch mit einer großen hölzernen Spicknadel durchspicken, hast du keine Spicknadel, so nimm das Messer, stich die Löcher hinein und steck den Speck und Schunken drein, einmal den Speck, und das anderemal den Schunken, damit es nicht zusammenkömmt: nach diesem nimm ein langes Kastrol oder auch ein rundes, wo sich der Deckel darauf schließet, thue Bartenspeck auf den Boden, thue dein Fleisch darauf, alsdann bedecke es oben auch mit Speck, um die Seiten herum thue etwas Kalbfleisch dazu, ein paar ganze Zwiebel, gelbe Ruben, Zelleri, Pastenatwurzeln, ein wenig Basilicum, Thymian und ein Lorbeerblat, ein wenig Muscatblüth und etliche Nägelein, gieß daran ein Stutzenglas rothen Wein, decke es knapp mit dem Deckel zu, und um den Deckel mache einen schlechten Teig von Wasser und Mehl, und thue ihn rings herum mit Teig und Papier zumachen, daß

kein Dunst heraus kann, hernach setz es in einen Backofen, oder auch auf ein stätes Gluthfeuer oben und unten, und laß es 4 Stunde dünsten, nachdem setz es auf die Seite, bis es kalt wird, damit es den Geruch nicht verliert, nach diesem mach es auf, und nimm das Fleisch heraus, thue die Fette sauber von der Sauce hinwegschöpfen, und passire die Sauce durch ein feines Haarsieb; willst du es warm serviren, und hast eine Coulis, so thue 2 Löffelvoll dazu, und thue es in ein Geschirr, wo du das Fleisch mit sammt der Sauce hinein thun kannst, wo nicht, kannst du auch einen Löffelvoll Mehl gelb machen, und in die Sauce thun, wenn du keine Coulis hast, setz es hernach auf eine stäte Glut, und laß stät kochen, nur daß es nicht zu lind wird; ist es Zeit zu serviren, so thue den Saft von einer halben oder ganzen Lemoni hinein, nachdem deine Sauce ist, und eine Lemonischaale ohne weiß, daß die Sauce einen Geschmack bekömmt; wenn du es anrichtest, so nimm ein wenig Knoblauch, und thue die Schüssel, wo du drein anrichtest, ein wenig damit bestreichen, thue die Lemonischaalen heraus, und servire dein Fleisch vor auszuwechseln warmer auf den ersten Gang: willst du es aber serviren vor die zweyte Tracht kalter, so mußt du es machen, wie schon gemeldet worden: aber nachdem deine Sauce passirt ist, so laß sie auf dem Feuer kurz eingehen, auf die Letzte thue den Lemonisaft hinein, und thue es hernach in ein Geschirr, wo just das Fleisch passen thut, thue die Sauce hinein, und lege das Fleisch dazu ohne Coulis und ohne Mehl, salze es, und willst

du

du es serviren; so mußt du eine Serviete brechen auf die Schüssel, thue dein Fleisch umstürzen auf die Schüssel, so giebt es vor ein großes Stück auf den zweyten Gang, es ist recht gut, viele thun auch ein wenig Bertramessig dazu, wenn es kalt servirt wird.

*Un Rôt de Bœuf a l'Angloise.*

## Einen englischen Braten.

Erstens muß es seyn von einem recht guten und fetten Ochsen, welcher schon 8 Tage geschlachtet ist, ein Stück, wo der Lendenbraten darinnen ist mit sammt der Fette, dieses Stück nimm und thue es salzen und pfeffern, hernach steck es an einen Spieß, thue es mit 4 Bogen Papier doppelt verbinden, daß es kein Loch bekömmt, hernach thue es zum Feuer, und begieße es mit Butter, aber der Butter muß klar und ohne Milch seyn, sonst bekömmt das Papier ein Loch, das Feuer muß aber nicht zu gäh seyn, alsdann laß es 4 Stunden braten, eine halbe Stunde aber vor dem Anrichten thue das Papier davon nehmen, und wohl obacht geben, daß die Jus in die Bratpfanne lauft, thue es wieder zum Feuer, begieße es wohl, und zwar zum öftern, so wird es eine Farbe bekommen, gleich dem schönsten Gold; wenn du es zur Tafel servirest, so lege es auf die Schüssel, und die Jus, die in der Bratpfanne ist, thue durch ein feines Sieb passiren, thue die Fette wohl davon, und die Jus gieb unter deinen englischen Braten, und servire es zur Tafel für ein Auswechselstück; das ist recht auf englische Manier.

## Ein anderes auf französische Manier.

Nimm das Stück, wie oben gemeldet worden, schneide einen kleinen Finger dick und lang Speck und Schunken, thue die feinen Kräuter und Gewürze daran, wie schon vorher bey dem bœuf a la mode ist gemeldet worden, thue nur das filé oder Lendenbraten genannt damit durchspicken, hernach thue das Stück Fleisch auf eine große Schüssel oder verzinnte Tortenpfanne, thue es salzen und auch ein wenig Pfeffer dazu, die nämlichen feinen Kräuter fein geschnitten, wie zum Speck und klein geschnittenen Schunken, auch etliche Zwiebel Blättleinweis geschnitten, und etliche Lorbeerblätter, das Mark von einer Lemoni Blättleinweis geschnitten, die Kerne müssen aber davon gethan werden, thue dieses alles an das Fleisch, gieß ein Provenceröl darüber, und laß es über Nacht stehen, den andern Tag thue es auf oben gemeldte Art zurichten, nicht mehr und nicht weniger, servire es alsdann zur Tafel, es ist ebenfalls recht gut, und hat viel stärkern Geschmack.

*Une Piece de Bœuf a la Moscovite.*

## Ein Stück Rindfleisch auf Moscowitisch.

Das Stück muß seyn von einem guten Ochsen ein Bruststück, dieses setze zum Feuer, wie ordinari, aber den Kessel nimm so klein, als es seyn kann, wo das Stück hineingeht, laß es sieden, bis es anfängt lind zu werden, thue auch die Wurzeln dazu, was darein gehöret, thue auch dazu 3 ganze Zwiebel, davon die eine mit 4 Nägelein muß

besteckt werden, thue auch ein wenig Muscatblüth und ein Lorberblat dazu, hernach setz es auf einen Dreyfuß, thue Glut darunter, und schütte drey Maaß süßen Rahm daran, von der Bouillon darf nichts genommen und auch nichts daran geschüttet werden: laß es nachdem einsieden, bis das Fleisch lind ist, wie es die Herrschaften zu essen pflegen, es muß aber einsieden, daß von der Bouillon und Rahm nicht gar 3 Finger hoch auf dem Boden bleibt: wenn es Zeit ist, dein Fleisch zur Tafel zu serviren, so thue es anrichten, wie schon gemeldet worden, wie ein anderes Stück Rindfleisch, garnire es mit Petersill, und gieb es zur Tafel, alle Herrschaften werden es für gut befinden.

*Un Potage de Bœuf au four.*

## Ein Stück Rindfleisch im Ofen.

Dieses muß ein Brustkern seyn, absonderlich fett, siede es, wie ein anderes ordinari Rindfleisch: wenn es recht lind ist, thue es heraus auf eine Tortenpfanne legen, putze und richte es sauber, schneide die Fette in der Mitte voneinander, doch nicht gar entzwey, damit ein Theil auf die untere Seite fällt oder bedeckt ist, hernach thue es mit Pfeffer, Salz und feinen Kräutern bestreuen, das will sagen, Petersill und Charlotten, begieß es mit Fette oder frischem Butter, und bestreue es mit Semmelbröseln, hernach begieß es nochmal mit ein wenig Fette oder frischem Butter, thue es in einen heißen Bachofen, und laß es schön gelb werden; wenn es Zeit ist zur Tafel zu serviren, so rangire

es auf deine Schüssel, garnire es mit Petersill, und gieb es zur Tafel; du kannst extra eine Charlottensauce dazu geben: thue die Charlotten fein schneiden, thue sie in einen kleinen Kastrol mit ein wenig frischem Butter, laß es ein wenig auf dem Feuer passiren, und stäube ein wenig schönes Mehl daran, füll es auf mit Jus, hast du aber eine Coulis, so thue sie daran, soviel du Sauce vonnöthen hast, so du aber keine Jus noch Coulis hast, so mache das Mehl, wie bey der ersten Sauce gemeldet ist, laß es hernach ein wenig kochen, thue es sauber absaumen, hernach thue es vom Feuer, gieß ein wenig Bertrameßig daran, koste es im Salz, und wenn du die Sauce servirest, so thue auch einen Lemonisaft daran, denn die Sauce muß wohl piquant seyn.

*Piece de Bœuf a l'estoufade.*

## Rindfleisch auf italiänische Manier.

Dieses muß von dem innern Schlegel, oder auch das Schweifstück seyn, man thut es auch mit Speck und Schunken spicken mit sammt den Kräutern, wie schon bey dem Bœuf a la mode ist gemeldet worden, hernach nimm ein gutes Stück Speck, thue ihn in den Mörser, wie auch ein wenig Knoblauch, Basilicum, Thymian, drey oder 4 Nägelein, etliche Körnlein weißen Pfeffer, stoße dieses alles zusammen, thue es hernach in ein Geschirr, wo das Stück Fleisch just knapp hineingeht, thue ein wenig Salz darauf, ein paar ganze Zwiebeln, ein Lorbeerblat, decke es hernach zu, setz es auf einen Dreyfuß, mache eine stäte Glut dar-

darunter, und laß es dünsten, wende das Fleisch zum östern um, und gieb allezeit ein gleiches Feuer, bis es 5 oder 6 Stunden auf solche Manier dünstet: wenn es aber anfängt gelblicht und kurz zu werden, so muß man allezeit ein wenig gute Bouillon daran gießen, damit es allezeit in seiner Jus bleibet: willst du es auf Italiänisch serviren, so richte das Fleisch an, und thue die Jus von dem Fleisch daran passiren, aber ohne Fette und ohne anders, das ist das Stoufade, wie es die Italiäner gerne essen: auf französisch und deutsch aber thut man einen Löffel voll schönes Mehl gelb machen, und thuts an das Fleisch, ehe es gar lind wird, man gießet daran ein Glas Wein und etwas Bouillon, läßt es stät kochen, bis das Fleisch lind ist, hernach thue das Fleisch in ein sauberes Geschirr, und schöpfe die Fette von der Sauce wohl davon ab, passire die Sauce hernach durch ein feines Sieb an das Fleisch, thue einen Lemonisaft darein drücken, und setz es warm, bis es Zeit ist zur Tafel, auf die Letzte aber thue etwas Lemonischalen recht fein geschnitten dazu.

### *Piece de Bœuf a la Grillade.*

## Ein Stück Rindfleisch auf dem Rost gebraten.

Dieses Stück muß von der innern Seite vom Schlegel seyn, thúe es auf eine Schüssel oder Tortenpfanne, salze und pfeffere es, schneide daran gelbe Ruben Blätleinweis, Petersillwurzel, Pastenat, Zelleri, Bori, ein Lemoni, Blätleinweis ohne Schalen und Kern, 2 Spilkel Knoblauch,

 etliche

etliche Charlotten, ein paar Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, ein wenig ganzen Basilicum, Thymian, gieß Provenceröl darauf, laß es über Nacht stehen, den andern Tag leg das Fleisch auf den Rost, stelle es auf eine gähe Glut, thue es mit den Kräutern allezeit bedecken, und laß es auf allen Seiten recht stark grilliren, wenn du es umwendest, mußt du die Kräuter davon thun, hernach wiederum auf die obere Seite legen, wenn es denn auf allen Seiten grillirt ist, so thue es in ein Geschirr, wo das Fleisch gerad hineingeht, bestäube das Fleisch mit einem schönen Mehl, thue die Kräuter, Wurzeln, mit sammt dem Oel auch dazu, hernach gieß eine Bouillon daran, aber nicht zu viel: deck es zu, und setz es hernach in einen heißen Backofen, oder auch auf einen Dreyfuß, gieb eine Glut oben und unten, und laß es dünsten, bis das Fleisch lind ist, hernach nimm das Fleisch heraus, thue die Fette von der Sauce wohl abschöpfen, und passire die Sauce durch ein feines Sieb an das Fleisch, und thue dazu ein wenig Saft von denen Trauben, die nicht gar zeitig sind: wenn man aber diesen Saft nicht haben kann, so muß man den Saft von einer bittern Pomeranze nehmen, oder auch ein wenig Bertramessig, es ist auch gut; setze es hernach warm, bis es Zeit ist zur Tafel zu serviren.

*Piece de Bœuf a la Polinese.*

## Ein Stück Rindfleisch auf pohlnische Manier.

Man kann ein Stück vom Ochsen nehmen nach Belieben, dieses Stück thue in ein Geschirr, wo

es

es just hineingeht, thue daran ein paar ganze Zwiebeln, einen davon mit 4 Nägelein besteckt, eine Zelleriwurzel, ein Lorbeerblat, ein wenig Muscatblüth, und bedecke das Fleisch mit Speck; wenn du aber keinen hast, thue ein wenig andere gute Fette dzu, salze es, und gieß daran zwey Schöpflöffel voll Wasser, setz es auf das Feuer, und laß es stät sieden, hernach nimm einen weißen Würsing, wie die Köpfe sind, ganzer, das Aeußere hinweg, nachdem sie sauber gewaschen sind, so thue sie ein wenig blanchiren, und in ein sauberes Wasser, das frisch ist, hernach binde einen nach dem andern mit Bindfaden, damit sie ganz bleiben, und wenn das Stück Fleisch halb lind ist, so thue den Würsing oder Kelch dazu legen, und laß es miteinander kochen, bis das Fleisch und alles wohl lind ist; es muß soviel einkochen, daß nicht mehr Jus übrig bleibt, als was eine kleine Sauce ausmacht; ist es Zeit zur Tafel zu serviren, so rangire das Fleisch auf die Schüsseln, und setze es auf eine kleine Glut, damit es warm bleibt, thue den Würsing heraus auf ein Sieb, damit die Fette davon lauft, thue den Bindfaden davon, rangire den Würsing um das Fleisch herum, thue die Fette von der Jus wohl abnehmen, thue hernach die wenige Jus durch ein feines Sieb an das Fleisch passiren, und servire es zur Tafel.

*Piece de Bœuf aux fines herbes.*

## Ein Stück Rindfleisch mit feinen Kräutern.

Nimm Charlotten, Petersill, Zwiebel, Thymian,

mian, Basilicum, Bertram, Kapern, dieses alles thue fein schneiden: wenn dein Stück Rindfleisch halben Theil gesotten hat und lind ist, so nimm die Kräuter, und thue sie in ein Geschirr, wo das Fleisch hineingeht, thue sie mit einem frischen Butter passiren, hernach leg das Fleisch hinein, und laß es darinnen auf einemståten Feuer lo lang dünsten, bis es gar lind ist, du mußt auch das Fleisch salzen und pfeffern, und wenn es zu sehr kurz werden will, mußt du allezeit einen kleinen Löffel voll Jus daran gießen, oder auch eine Bouillon, wenn du keine Jus hast, und wenn es Zeit ist zu serviren, so thust du 4 Eßlöffel voll guten Senft dazu, und ein wenig Bertramessig, wenn du einen hast, oder auch einen Lemonisaft, und richte es zur Tafel an mit dieser Sauce; die Sauce muß ganz kurz seyn.

*Piece de Bœuf a l'Allemande.*

## Ein Stück Rindfleisch auf deutsche Manier.

Nimm ein Stück Rindfleisch, das Schweifstück, oder auch vom Schlegel, dieses thue in einen Kastrol oder anderes Geschirr, leg auf den Boden etliche Barten Speck, und wenn du willst, so kannst du auch einen groben Speck durchspicken, thue es salzen, thue auch dazu etliche Någelein und ein wenig Muscatblüth, etwas weiße Pfefferkörner, ein wenig Basilicum und Thymian, ein paar Lorberblåtter, etliche Zwiebel, und ein oder zwey Spilkel Knoblauch, schütte ein Stutzenglas rothen Wein dazu, oder auch weißen, thue ein Stück

schwar=

schwarze Brodrinden dazu, deck es zu, und setz es auf ein ståtes Feuer mit einer Glut, und laß es ståt kochen, wende es zu Zeiten um, und wenn es ein paar Stunden in seinem Saft gedůnstet, und das Fleisch eine schöne gelbe Farbe hat, so gieß einen Schöpflöffelvoll Jus daran, wenn du eine hast, wo nicht, so gieß einen Löffel voll Bouillon daran, thue ein wenig Mehl gelb machen in Butter, und thue es auch dazu, und laß es kochen, bis das Fleisch lind wird, hernach thue das Fleisch heraus, schöpfe die Fette davon ab, passire die Sauce durch ein sauberes Haarsieb, thue das Fleisch wiederum in die Sauce, setz es warm; wenn es Zeit ist zu serviren, stoß ein wenig Cronawethbeer, und schneid sie hernach recht fein, thue sie in die Sauce, schneide auch ein wenig Lemonischalen fein länglicht, thue sie auch in die Sauce, drůcke den Saft von einer Lemoni daran, oder auch ein wenig Weinessig, und servire es zur Tafel, das ist gut deutsch.

*Une Longe de Veau a la broche.*

## Einen starken Nierenbraten auf englische Manier.

Nimm den Nierenbraten, thue ihn in ein langes Kastrol, schůtte eine Milch darůber, daß es bedeckt wird, hernach thue ein ganzes Gewůrz dazu, Någelein, etliche weiße Pfefferkörnlein, Muscatenblůth, thue auch dazu ein wenig Thymian und Basilicum, ein paar Lorbeerblåtter, etliche Zwiebel Blåttleinweis geschnitten, etliche Charlotten, schneide auch von allerhand Wurzeln dazu, nåmlich

lich gelbe Ruben, Petersill, Pastenat und Zelleri, laß es hernach über Nacht stehen, den andern Tag 2 Stunden vor dem Anrichten nimm es aus der Milch, steck es an den Bratspieß, thue es salzen und mit schönem Mehl besäen, thue es zum Feuer, und laß es ein wenig anziehen, hernach thue es zum öftern mit frischem Butter begießen, laß es schön braten, daß es eine schöne Farbe bekömmt; ist es Zeit zum serviren, zieh es vom Spieß, leg es auf die Schüssel, und gieb ein wenig klare Jus darunter, das ist ein Stück auszuwechseln, es ist recht delicat.

*Un quartier de Veau a la broche.*

## Ein Kalbsviertel natürlich an dem Spieß gebraten.

Nimm ein schönes weißes Kalbsviertel, thue es in frischem Wasser waschen, leg es hernach auf eine Schüssel, oder in eine große Tortenpfanne, salze es gut ein, steck es hernach an den Spieß, thue es zum Feuer, und laß es 2 Stunden stät braten; ist es Zeit zu serviren, thue es herunter auf die Schüssel, und gieb ein wenig Jus mit ein wenig fein geschnittenen Charlotten und den Saft von einer halben Lemoni darunter, und servire es zur Tafel.

*Un quartier de Veau a la Kœnigseck.*

## Ein Kalbsviertel am Spieß gebraten auf eine andere Manier.

Man nimmt ein schön weißes fettes Kalbsviertel, und thut es in die Milch legen, es muß auch

alles

alles dasjenige dazu genommen werden, was schon vorher bey dem Nierenbraten zu nehmen gesagt worden, dieses läßt du auch über Nacht stehen: an dem Tage, wo es servirt werden muß, thue es zwey Stunden vor dem Anrichten an den Spieß stecken, und zum Feuer legen, thue es auch salzen und mit ein wenig Mehl einstäuben, laß es am Feuer so lang stehen, bis es ein wenig angezogen hat, hernach thue es mit frischem Butter begießen, thue 2 Maaß süßen Rahm in die Bratpfanne schütten, und thue das Kalbsviertel zum öftern damit begießen, bis auf die Letzte, da es den Rahm allen an sich gezogen hat, und das Kalbsviertel schon anfängt eine schöne Farbe zu bekommen, begieß es hernach mit frischem Butter, und bestreue es mit fein geriebenen Brod, und dieses 3mal, das macht, daß es eine schöne Krusten bekommt; wenn es Zeit ist zur Tafel zu serviren, richte es an auf die Schüssel, gieb ein wenig gute Kalbjus naturel darunter, und servire es zur Tafel.

*Un quartier de Veau a la Bechamelle.*

## Ein Kalbsviertel mit einem Bechamelle.

Nimm ein schönes weißes Kalbsviertel, tractire es, wie schon oben gemeldet worden, 2 Stunden vor dem Anrichten leg es zum Feuer, und laß es braten, daß es eine schöne Farbe bekommt, mache eine Bechamelle, wie schon gemeldet ist, richte es in einen Kastrol; ist es Zeit zur Tafel zu serviren, so nimm den Braten von dem Spieß herunter, leg ihn auf die Schüssel, welche du zu serviren hast, damit die Jus darinnen bleibt, alsdenn

denn schneide oben in den Schlegel ein großes rundes Loch hinein, so weit, als es der Schlegel leidet, aber doch nicht gar durchaus, schneide hernach das Braune einen kleinen Finger dick schön ganzer von dem weißen Kalbfleisch ab, und lege es unter dieser Zeit auf den Braten in die Schüssel, setze das Bechamelle auf eine Glut, daß es unter dieser Zeit warm wird, von dem weißen Fleisch aber thue die Adern hinwegschneiden, und das Gute schneide ganz dünn zu Filé, und thue es hernach in das Bechamelle, thue ein klein wenig Muscatnuß daran, ein wenig Pfeffer und Salz, und wenn du ein wenig Glace, oder auch ein wenig Consommé hast, so setz es auf einen gähen Windofen, rühre um, daß es geschwind heiß wird, aber nicht kochet, thue es hernach in das aufgeschnittene Loch in dem Schlegel, und decke es hernach mit deinem braunen abgeschnittenen Fleisch zu, und thue es mit einer Glace glassiren, als wenn es ganz wäre, dieses aber muß alles in einer Geschwindigkeit geschehen, hernach thue es zur Tafel serviren. Dieses Stück ist noch jederzeit gelobt worden.

## *Un quartier de Veau a l'Angloise.*

## Ein Kalbsviertel auf englische Manier.

Nimm das Kalbsviertel, leg es auf eine große Schüssel oder Tortenpfanne, welche aber verzinnt seyn muß, thue es salzen und pfeffern, thue auch etwas Kräuter daran, als nämlich: Thymian, Basilikum, Lorbeerblätter, auch das Mark von einer Lemoni Blätleinweis daran geschnitten, wie

auch

auch ein paar Zwiebeln, etliche Charlotten, hernach thue es begießen mit ein wenig recht guten Weinessig, und laß es so stehen, bis den andern Tag, nur zu Zeiten thue es mit ein wenig frischem Essig frischiren, alsdann den Tag, wo du es servirest, thue es 2 Stunde vor dem Anrichten zum Feuer legen, thue die Kräuter mit sammt dem Essig in die Bratpfanne, auch ein Stücklein frischen Butter dazu, und thue es damit fleißig begießen, daß es eine schöne Farbe bekommt, und in seinem Saft bleibt, die Sauce dazu wird also gemacht, nämlich thue ein wenig frischen Butter in einen Kastrol, thue einen Löffel voll Mèhl gelb: wenn es gelb ist, thue etliche fein geschnittene Charlotten in das Mehl, gieß daran ein kleines Schöpflöffelein voll Jus, wie auch ein halbes Seidlein sauren Rahm, laß es hernach kochen, wie es seyn muß, nicht gar zu dick oder zu dünn, hernach thue etwas kleine Kapern hinein, wie auch ein wenig fein geschnittene Lemonischalen, auch den Saft von einer Lemoni; wenn es Zeit ist zu serviren, thue das Kalbsviertel auf die Schüssel, und schütte die Sauce darüber.

*Un quartier de Veau a la braise.*

## Ein hinteres Kalbsviertel in der Bräs gemacht.

Nimm ein schönes Kalbsviertel, schneide Speck und Schunken einen kleinen Finger dick und lang, thue feine Kräuter dazu, wie ich bey den vorhergehenden Speisen schon gemeldet habe, thue den Schlegel damit durchspicken, thue auch etliche fein ge-

geschnittene Speckbarten in ein langes Bräswänd- lein oder Kastrol, thue das Kalbsviertel hinein, thue ein paar ganze Zwiebeln dazu, zwey Lorbeer- blätter und etwas Wurzeln, deck es zu, setz es auf einen Dreyfuß, thue eine Glut darunter, und laß es stät anziehen, oder auf gut deutsch dünsten, und laß es schön gelb werden: sollte aber zu wenig Saft daran seyn, so thue ein wenig Bouillon dazu, und wende es zum öftern um, dieses mußt du aber so lang thun, bis es eine recht schöne Farbe be- kommt, hernach mache einen Löffel voll schönes Mehl in ein wenig Butter schön gelb, und thue es auch dazu, wie auch ein Quart weißen Wein, und etwas Bouillon nach Gutdünken, laß es stät kochen, so lang, bis das Fleisch lind ist: willst du aber kein Mehl dazu thun, so kann man auch statt dem Mehl ein paar Löffel voll Coulis dazu nehmen, hernach thue das Kalbsviertel auf der Sauce in ein sauberes Geschirr legen, thue die Sauce abschö- pfen, daß keine Fette dabey bleibt, und passire sie hernach fein schön durch ein feines Sieb, nach diesem thue wiederum das Fleisch in seine Sauce hineinlegen, thue dazu etwan Kapern, aber feine, und setz es warm, bis es Zeit ist zu serviren, thue etwas frischen Bertram Blätleinweis gepflückt in einem Wasser blanchiren, und nicht länger, als wenn das Wasser siedet, hineinthun, und gleich wiederum heraus in ein anderes frisches Wasser, nachmals drücke ihn aus, bis es Zeit ist, daß du dein Fleisch zur Tafel servirest, thue den abblan- chirten Bertram in die Sauce hinein, wie auch von einer halben Lemoni den Saft, und servire

es

es zur Tafel; wenn aber die Zeit nicht ist, daß man einen frischen Bertram haben kann, so nimmt man etwas fein geschnittene Lemonischalen, und thut sie anstatt dem Bertram in die Sauce mit ein wenig Bertramessig, und servirt es hernach, wie schon gemeldet worden.

*Un quartier de Veau au Parmesan.*

## Ein Kalbsviertel mit Parmesankås.

Thue das Kalbsviertel einrichten in ein langes Bråswåndlein, thue etwas Speck auf den Boden, richte das Viertel hinein, thue dazu Wurzel, als nåmlich: Petersillwurzeln, gelbe Ruben, Zelleri, Bori, Zwiebel, auch Thymian und ein wenig Basilicum, ein wenig Muscatblůth, und das Mark von einer Lemoni Blåtleinweis, die Kerne und das Weiße aber wohl davon, hernach thue es mit Speck bedecken, thue dazu ein Quårtlein weissen Wein, etwas Bouillon, decke es oben auf mit Papier zu, setz es auf eine ståte Glut und laß es ståt sieden, bis es lind ist, nimm es hernach heraus auf eine Tortenpfanne, reibe einen Parmesankås, wie auch von einer Semmel die Schmollen, mische sie unter den geriebenen Kås mit ein wenig Pfeffer, nimm ein Stücklein frischen Butter in einen Kastrol, thue auch hinein 4 Eyerdotter, laß es auf dem Feuer nur ein wenig zergehen, und rühre es wohl ab, daß es dicklicht wird, hernach thue das Kalbsviertel damit begießen, und thue es schön mit dem Kås und Brod bestreichen, den Ueberrest von diesem Butter thue gleich noch oben drauf ganz ståt gießen, damit der Kås nicht

herabfällt, thue hernach unter das Fleisch ein wenig von der nämlichen Bräs, und thue es in einen Bachofen, bis daß es eine schöne Farbe bekömmt, hernach passire die Bräs durch ein feines Haarsieb, wo das Fleisch gewesen ist, thue die Fette wohl davon abschöpfen, hernach thue es in einen kleinen Kastrol, nimm ein wenig frischen Butter mit 2 fein gehackten Sardellen gemischt, und ein klein wenig Mehl, was man mit 3 Fingern nehmen kann, 3 Eyerdotter, den Saft von einer halben Lemoni, und wenn es Zeit ist zu serviren, setze sie auf das Feuer, thue sie wohl abrühren, bis sie anfangen will zu sieden, darnach thue sie weg, daß es nicht zusammenlauft, richte die Sauce auf die Schüssel an, thue das Kalbsviertel aus dem Ofen, und thue es schön, ohne Fette auf die Sauce rangiren, und gieb es zur Tafel.

*Un quartier de Veau a la Crème.*

## Ein Kalbsviertel mit saurem Rahm.

Nimm das Kalbsviertel, nachdem es dressirt ist, thue es in ein langes Wändlein mit einem Stücklein Butter, thue es salzen und pfeffern, thue auch dazu ein paar Zwiebeln, ein Lorberblat, gieß ein wenig Weinessig daran, deck es zu, und setze es auf einen Dreyfuß, thue Kohlfeuer darunter, und laß es stät dünsten, wende es zum öftern um, und wenn es zu kurz werden will, so thue ein wenig Bouillon daran, und laß es so lang dünsten, bis es eine recht schöne gelbe Farbe hat, hernach thue ein wenig Mehl gelb machen mit Butter, und thue es zu dem Fleisch, gieß daran eine Maaß sauren

Rahm,

Rahm, alsdann laß es ganz stät fortkochen, bis das Fleisch lind ist, thue hernach das Fleisch heraus, und thue die Sauce daran passiren, thue es wiederum in dein Geschirr, und ein wenig Kapern dazu, wenn du willst; stelle es warm, bis es Zeit ist zur Tafel zu serviren: bekommt es in der Höhe eine Fette, so schöpfe sie ab, drucke den Saft von einer Lemoni daran, und gieb es zur Tafel.

*Un quartier de Veau au four a l'italienne.*

## Ein Kalbsviertel im Ofen auf italiänisch.

Nimm das Kalbsviertel, dressire es, wie sichs gehört, hernach schneide Speck und Schunken kleinen Finger dick und lang, schneide auch feine Kräuter, als nämlich: Charlotten, Zwiebel, ein wenig Knoblauch, Basilicum, Thymian und Petersillkraut, aber es muß eine gute Portion seyn, schneide alles fein zusammen, thue hernach die Hälfte von den Kräutern zu diesen geschnittenen Speck und Schunken, wie auch Pfeffer und Salz, thue es untereinander mischen, und durchspicke den Schlegel damit, hernach thue dieses Viertel in ein Wändlein mit ein paar Speckbarten, pfeffere und salze es, und thue die andere Hälfte von den Kräutern an das Fleisch, thue auch dazu ein Lorberblat, gutes Provenceröl etwas weniges, ein Glas voll weißen Wein, decke es hernach zu, setze es in den Bachofen, und laß es 3 Stunden dünsten, es muß aber zu Zeiten umgewendet werden: wenn du aber keinen Ofen hast, so thue es auf ei-

nen Dreyfuß, und laß es sehr stät gehen, bis es lind ist: aber es muß nicht gar zu lind seyn, und die Sauce daran muß wenig seyn, nur so viel, als das Fleisch selbsten giebt, denn es darf von keiner Bouillon etwas daran gegossen werden; wenn es Zeit ist zu serviren, so nimm die Fette gut davon hinweg, drücke den Saft von einer Lemoni hinein und servire es zur Tafel, und gieb die wenige Sauce darauf.

## *Un quartier de Veau a la Glace.*

## Ein Kalbsviertel glasirt.

Dressire das Kalbsviertel, wie schon gemeldet ist, durchspicke den Schlegel mit groben Speck und Schunken ohne Kräuter, nach diesem thue feine Speckbarten in das Wändlein auf den Boden legen, thue hernach das Kalbsviertel hinein, thue auch etliche Speckbarten darauf legen, gieß ein klein wenig frisches Wasser daran, thue es sehr wenig salzen, hernach thue auch dazu ein wenig Basilicum und Thymian, 2 oder 3 Zwiebel, Lorberblat, eine gelbe Ruben, Pastenatwurzel, ein Zelleri, ein Bori, ein paar Petersillwurzeln, dieses alles thue nur in der Mitte voneinander schneiden, deck es zu, setz es auf ein stätes Feuer, und laß es bis 3 Stunden dünsten und zum öftern umwenden, wenn es aber 2 Stunden auf dem Feuer gewesen ist, so wird es mehrere Sauce haben, thue hernach das Fleisch heraus, und thue die Sauce durch ein feines Haarsieb passiren, hernach thue die passirte Sauce wiederum in das nämliche Geschirr, lege das Viertel mit dem obern

Theil auf den Boden hinein, und laß es auf dem Feuer kurz eingehen, bis daß es eine Glace wird, welche wie ein Gold aussehen muß; ist es Zeit zu serviren, thue das Fleisch in die Schüssel serviren, und thue die meiste Glace mit einem Löffel auf das Fleisch, und setze es warm, zu dem Ueberest von der Glace thue zwey Anrichtslöffel voll Coulis, wie auch den Saft von einer Lemoni in das Wändlein hinein, setz es aufs Feuer, thue es mit dem Löffel abrühren, nachdem die Sauce aufgesotten hat, und die Glace wohl abgelöst ist, so gieß diese Sauce unter das Viertel, gieb es zur Tafel: sollst du aber keine Coulis haben, so mach einen Löffel voll Mehl gelb mit ein wenig Zwiebel, Basilicum und Thymian, und laß es hernach stät kochen, daß die Fette in die Höhe geht, und nimm es sauber davon, thue dich damit bedienen anstatt einer Coulis.

*Une Poitrine de Veau farcie.*

## Eine faschirte Kalbsbrust.

Diese Brust muß von einem starken Kalb seyn und groß abgehaut, wenn du es für ein Auswechselstück serviren willst, nimm diese Brust, mache sie auf, so weit, als du sie faschiren willst, thue sie in einem läulichten Wasser gut aufwässern, damit sie schön weiß wird, hernach nimm ein Stück Kalbsleber, thue sie mit dem Messer abschaben auf einem Schneidbrett, daß die Haut und die Adern davon kommen, hernach thue auch etwas Speck dazu, ein gesottenes Kalbseuter, oder auch anstatt dem Kalbseuter ein wenig Nierenfette, auch et-

liche Scharlotten, ein wenig Thymian, Basilicum, Petersill, ein wenig Pfeffer und Muscatnuß und Salz, wie auch ein wenig Lemonischalen, dieses thue alles zusammen fein schneiden, thue hernach die Schmollen von einer Semmel in Milch eingeweicht auch dazu, 4 Eyerdotter, den Saft von einer Lemoni, thue hernach die Brust aus dem Wasser sauber abdrucken, und thue sie faschiren, oder auf deutsch, damit füllen, wie auch hernach mit einem Bindfaden zunähen, und wohl verwahren, daß der Fasch nicht herauskömmt, nach diesem thue sie blanchiren in dem Fleischkessel, oder auch in eiuem siedenden Wasser, nachdem thue sie wiederum in ein frisches Wasser zum abkühlen, aber nicht lang, hernach kannst du sie in der Mitte auf 3 Reihen sauber durchspicken, stecke es an Spieß, thut sie mit Butter begießen, salzen, und schön braten lassen, die Sauce dazu kannst du machen von Scharlotten: nimm etliche Scharlotten, thue sie fein schneiden, nimm ein wenig Butter in einen Kastrol, mach ein wenig Mehl gelb, thue hernach die Scharlotten darein passiren, gieß ein wenig Jus daran, wie auch ein wenig Bouillon, damit die Sauce nicht zu braun wird, laß sie wohl verkochen, und thue sie sauber absaumen; wenn es Zeit ist zu serviren, thue den Saft von einer Lemoni in die Sauce, koste sie im Salz, ob es recht ist, gieb die Sauce auf die Schüssel, und lege die Kalbsbrust darauf, und gieb sie zur Tafel. Diese Brust kannst du auch anstatt gebraten in einer Brás geben, hernach sauber glasiren, und mit der nämlichen Sauce serviren, du kannst aber

auch eine andere piquante Sauce dazu machen, und auch anstatt dem Mehl eine Coulis nehmen, wenn du eine hast.

*Un quartier de Mouton a la broche sauce aux Concombres.*

## Ein schäfenes Viertel mit einer Gurken- oder Umurkensauce.

Nimm das Viertel, thue es recht bläuen mit einem Nudelwalger, das Viertel muß schon zum wenigsten 5 Tage alt seyn, hernach thue es salzen und ein wenig pfeffern, steck es an Spieß und thue es in seinem Saft schön braten, nimm Cucumern 8 oder 10 Stücke, thue sie schälen, und hernach in 4 Theile schneiden, thue die innern Kerne davon, und die andern Viertel klein schneiden in einer Façon, wie du willst, rund wie 1oner, dreyeckigt oder viereckigt, es gilt gleich, thue sie in ein Geschirr, nimm dazu Zwiebel, Petersillkraut, Basilicum, Thymian, und auch Bertram, thue sie salzen und pfeffern, schütte einen guten Weinessig darauf, laß sie ein paar Stunden darinn liegen, hernach nimm sie heraus auf das Tischtuch, thue die Kräuter davon, mache ein Schmalz heiß: wenn es heiß ist, thue die Cucumern hinein, ohne anders, und laß sie schön gelb bachen, hernach thue sie heraus auf ein Papier, das die Fette davon kommt, thue sie nachdem in einen kleinen Kastrol, thue ein paar Löffel voll Coulis darauf, oder du kannst auch ein wenig Mehl daran stäuben und ein Schnizlein Schunken darzu thun, und mit Jus auffüllen, daß die Sauce eine schöne Farbe be-

kommt, und laß sie sieden, bis sie lind sind, thue die Sauce sauber abfaumen, damit sie schön klar bleibt; ist es Zeit zu serviren, nimm das Viertel vom Spieß, richte es an auf die Schüssel, nimm die Jus aus der Bratpfanne ohne Fette, thue etwas an deine Sauce, wie auch ein wenig Bertramessig, und den Saft von einer halben Lemoni, thue hernach deine Sauce über das Viertel anrichten, und servire es zur Tafel.

*Un quartier de Mouton a la braise a la Chicorée.*

## Ein schäfenes Viertel mit Endivien-Salat.

Nimm ein schäfenes Viertel, welches schon etliche Tage alt ist, thue es recht bläuen, wie schon gemeldet ist, hernach thue einen kleinen Finger dick Speck und Schunken schneiden, mische ihn mit feinen Kräutern auf schon gemeldte Weise, thue Pfeffer und Salz dazu, spicke das Viertel durch, nimm ein langes Wändlein, thue etliche Speckbarten auf den Boden, lege das Viertel darein, nimm ein paar ganze Zwiebeln dazu, ein Lorberblat und Wurzeln, ein Quart weißen Wein, deck es zu, und stell es auf den Dreyfuß über eine säte Glut, laß es 3 Stunden dünsten, wende es zum öftern um, nimm hernach den Endivien, thue das Grüne davon, das Weiße thue blanchiren in vielem siedenden Wasser, wenn er etliche Sud gethan hat, gieß ihn ab, und thue ein frisches Wasser darauf, drücke ihn gut aus, und durchschneide ihn mit dem Messer von der Hand, schneide hernach auch einen Zwiebel

bel ganz fein, thue ihn mit einem Brocken Butter in einen Kastrol, laß den Zwiebel auf dem Feuer anziehen, hernach thue den Salat hinein, thue ein wenig Pfeffer und Salz, wie auch ein klein wenig Muscatnuß daran, und laß es auf einem stäten Feuer dünsten, thue ein wenig feines Mehl daran stäuben, füll ihn mit Jus auf, und laß es einkochen, bis er recht lind ist, thue drey Eyerdotter in ein kleines Geschirr ohne Weiß, rühre es ab mit ein klein wenig kalter Bouillon oder Wasser; ist es Zeit zur Tafel, thue dein Viertel auf die Schüssel anrichten und warm stellen, hernach nimm die wenige Sauce davon ohne Fette, und passire sie an den gekochten Endivi, setz es auf das Feuer, und laß kochen: wenn es nun kocht, so thue es vom Feuer, und gieß die Eyerdotter daran, du mußt es aber allezeit schwingen, damit es nicht zusammenlauft: wenn es angezogen hat, thue es unter das Viertel anrichten, und giebs zur Tafel.

*Un quartier de Mouton a l'angloise au Jus d'Echalottes.*

## Ein Schafviertel auf englisch mit Jus von Scharlotten.

Thue das Viertel richten zum braten, wie schon gemeldet ist: aber du mußt wohl obacht haben, daß es wohl im Saft bleibt, ehender weniger, als zu viel gebraten, thue ein wenig Bouillon in die Bratpfanne, thue es zum öftern begießen, schneide etliche Scharlotten recht fein, thue sie in ein kleines Kastrol mit ein wenig frischen Butter, laß es auf dem Feuer ein wenig passiren: hernach, wenn es

Zeit zur Tafel ist, thue das Viertel auf die Schüssel richten, setz es warm, passire die Jus durch ein Sieb, thue die Fette alle davon, diese Jus gieß zu den Scharlotten in den Kastrol; ist sie nicht genug, so thue ein wenig andere dazu, laß sie auf dem Windofen aufsieden, thue den Saft von einer Lemoni daran, und gieß ihn hernach über das Viertel, und gieb es zur Tafel, das ist recht auf englisch, und ist auch gut. Du kannst auch die Schafsviertel zurichten auf die nämliche Manier, als wie wir schon gemeldet haben von den Kalbsvierteln.

*Une selle d'agneau a la broche sauce au Verjus.*

## Ein halbes hinteres Lamm mit einer Sauce von Weintrauben.

Thue das Lämmlein schön dressiren, wie sichs gehört, zum braten, thue es anderthalb Stunden vor dem Anrichten zum Feuer, und brate es schön, begieß es auch zum öftern mit frischem Butter; wenn es Zeit ist zu serviren, thue den Lämmleinshasen auf deine Schüssel, und stell ihn warm, thue ein wenig Verjus und ein wenig Fleisch-Jus in einen Kastrol; Verjus ist der Saft von Trauben, welche noch nicht zeitig sind, da kannst du eines oder das andere nehmen; laß es aufsieden, und gieß es heißer über das Lamm, und servire es zur Tafel. Du kannst es auf die Manier machen, gleichwie die Schafviertel, auch mit Petersill spicken, und eine Sauce hachée dazu geben, auch kannst du die Schlegel mit Speck spicken, aber fein und schön, du kannst auch eine andere piquante Sauce dazu geben, das kommt auf den Gusto an.

Un

*Un Jambon a la broche au Vin de Champagne.*

## Einen geräucherten Schunken am Spieß gebraten mit einem Champagnerwein.

Nimm einen fetten und schönen Schunken, welcher aber nicht zu alt ist, lege ihn auf den Rost, und stell ihn auf eine Glut, daß er ein wenig heiß wird, du mußt ihn auf die Hand legen, hernach kannst du die Hand davon abziehen und sauber putzen, daß nichts Schwarzes und Geräuchertes daran bleibt, thue den Schunken hernach in ein langes Geschirr, schneide Blätleinweis ein paar Zwiebel daran, etliche Scharlottenwurzeln, ein Lorberblat, Basilicum, Thymian, auch ein wenig Knoblauch, ein paar Nägelein, ein wenig Muscatblüth, und gieß daran eine ganze Bouteille Champagnerwein, deck es knapp zu, daß es nicht ausriechen kann, und laß stehen bis den andern Tag; 3 Stunden vor dem Anrichten stecke ihn an Spieß, und lege ihn zum Feuer, thue den Wein dazu mit sammt den Kräutern in die Bratpfanne, thue auch ein Stück frischen Butter zu dem Wein, begieße ihn damit, und das zum öftern, bis er den Wein alle geschlucket hat; ist es Zeit zu serviren, thue ein paar Löffel voll Coulis in einen Kastrol, thue den Saft von einer Lemoni dazu, laß auskochen, gieß es über den Schunken, und servire es zur Tafel, man kann auch eine Sauce von Hetschehetsch dazu geben.

*Un Jambon salé a l'angloise bouilli au Raifort.*

## Einen frisch gesalzenen Schunken auf englisch mit Kreen.

Nimm einen großen, fetten und schönen schweinernen Schlegel, thue ihn richten wie das Pöckelfleisch, wovon wir schon gemeldet haben, dieser Schlegel darf aber nicht länger als 14 Tage in der Säure liegen, hernach thue ihn heraus, und setz ihn zum Feuer in einen Kessel, und laß ihn sieden, aber nicht gar zu lind, sondern daß er ein wenig körnig bleibt, laß einen Kreen schaben mit dem Messer; ist es Zeit zu serviren, thue diesen Schunken heraus auf die Schüssel, und garnire ihn mit diesem geschabenen Kreen, und gieb ihn zur Tafel, dieser ist auf englische Manier.

*Un Jambon aux Choux frisés a l'angloise.*

## Einen Schunken auf englisch mit Kölch oder Würsing.

Du nimmst einen frischen Schlegel, und thust ihn machen, wie vorher schon gemeldet worden, aber anstatt dem Kreen thue einen schönen Würsing nehmen, nur den schönsten, thue ihn ein klein wenig in ein siedendes Wasser, und hernach in das kalte, thue ihn heraus drücken, richte ihn ein in einen Kastrol, thue Pfeffer und Salz daran, gieß eine fette Bouillon darauf, und laß ihn sieden, aber nicht gar zu lind, dann er muß schön ganz bleiben; ist es Zeit zu serviren, thue den Schlegel heraus auf die Schüssel, thue den Würsing herum

um garniren glatterding, mache eine Sauce dazu extra, nimm einen guten Brocken Butter in einen Kastrol, ein klein wenig Mehl, was du in zwey Finger halten kannst, thue etliche Tropfen frisches Wasser dazu, setz die Sauce auf den Windofen, thue sie allezeit rühren, bis sie wohl heiß ist, aber nicht kochen, hernach wird sie ganz dicklicht seyn, thue sie in eine Saucière, und gieb sie zu diesem frischen Schunken mit Würsing: dieses ist auch eine Speise, welche die Engelländer gerne essen; mit Wurzeln kannst du auf die nämliche Manier geben, als nämlich: gelbe Ruben, weiße Ruben, Pastenat und Kohlrabi, mit glatter Bouillon gesotten, und mit dieser Sauce extra servirt, man thut auch nur von allen Sorten Gemüßer auf englisch im bloßen Wasser lind sieden, wie sichs gehört, ohne Salz und ohne anders, und macht eine Sauce von einem Stück Butter, welchen du in einen Kastrol thun mußt mit etlichen frischen Eyerdottern und einem Eßlöffel frischem Wasser: diese Sauce muß auf dem Feuer gerühret werden, bis sie dicklicht wird, hernach thue sie in eine Saucière, und gieb sie extra zur Tafel, man giebt auch nur einen zergangenen frischen Butter in eine Saucière.

*Un Cochon de lait au four.*

## Eine große Span-Sau im Ofen auf italiänisch.

Es muß ein gutes und großes Spanferkel seyn, diese thue auslösen, hernach thue sie salzen und pfeffern, koche einen Reis in einer guten und starken Bouil-

Bouillon mit einem guten Stück Schunken darein, der Reis muß aber nur halb gekocht und ganz trocken seyn, hernach setz ihn vom Feuer, bis er kalt wird, thue ein Stück Parmesankäs reiben, und thue es in den Reis, brate etliche Bratwürste in einer Pfanne, aber nicht gar trocken, schneide die Würste in kleine Stücke, und thue die Haut davon, thue sie auch in den Reis mit sammt dem Saft, den Schunken thue heraus, thue ihn fein schneiden, und thue ihn auch wiederum in den Reis, hernach rühre den Reis untereinander mit ein wenig Salz, nimm einen Kastrol nach Gutdünken der Größe von der Span-Sau, thue den Reis in die ausgelöste Span-Sau, thue die Haut in die Höhe, und wo es offen bleibt, auf den Boden, thue auf den Boden ein wenig gute Suppenfette, und die Span-Sau thue das erstemal mit ein wenig Provenceröl bestreichen, setz sie in den Bachofen, welcher heiß ist, doch nicht gar zu stark, zu Zeiten thue sie mit einem Stücklein Speck bestreichen, so wird sie eine Farbe bekommen, als wie am Spieß, und wird auch croquant werden, du mußt sie aber nicht eher in den Ofen thun, als eine Stunde vor dem Anrichten, nimm wohl in obacht, daß sie schöne Farbe bekommt; ist es Zeit zu serviren, gieß ein wenig Jus auf die Schüssel, lege das Spanferkel darauf, und giebs zur Tafel.

*Un Jambon de Sanglier sauces aux Oignons.*

## Ein Schlegel von einem Wildschwein in einer Zwiebelsauce.

Nimm diesen Schlegel, thue ihn in ein Geschirr, welches nicht zu groß auch nicht zu klein ist, wenn es frisch oder eingesalzen ist: zu dem frischen thust du eine gute Hand voll Salz, wo du es zu den eingesalzenen nicht brauchest, hernach gieß daran eine alte Brás, Essig, auch Zwiebel, Basilicum und Thymian, etwas Wurzel, etliche Lorberblätter, ein wenig ganz Gewürz und etliche Cronawethbeer, gieß etwas Wein und Wasser dazu, decke es zu, und setz es auf das Feuer, laß stät sieden, bis er lind ist, nach dem schneide Zwiebel viereckicht, klein oder filé eine gute Portion, setze ein Wasser auf das Feuer, thue sie, wenn das Wasser siedet, hin, laß sie einen Sud thun, hernach passire sie, schütte ein frisches Wasser darauf, daß das Wasser wohl davon ablauft, thue sie in einen Kastrol mit ein wenig frischem Butter, und laß die Zwiebel schön gelb werden, hernach thue einen Küchenlöffel voll Mehl daran, thue sie mit Jus anfüllen, gieb auch ein wenig rothen Wein dazu, und laß sie kochen, thue sie schön absaumen, damit die Sauce klar bleibt: wenn du aber keine Jus hast, kannst du auch eine Coulis nehmen, hast du aber keine Jus noch Coulis, und willst eine Sauce von Bouillon machen, so tractire deine Sauce von Mehl, wie schon gemeldet ist: wenn zur Tafel servirt wird, nimm den Schlegel aus dem Sud heraus, leg ihn auf ein sauberes Tischtuch, damit

der Sud wohl davon lauft, hernach thue ihn auf die Schüssel, thue in die Sauce ein wenig fein geschnittene Cronawethbeer, ein wenig Bertramessig, wie auch den Saft von einer halben Lemoni, hernach richte die Sauce an über den Schlegel, und servire ihn zur Tafel.

## *Un Marcassin a la broche aux grattes cul.*

## Ein Wildschweins-Frischling am Spieß mit Hetschebetschsauce.

Nimm diesen Frischling, nachdem er sauber gesängt ist, thue ihn dressiren, als wie ein Spanferkel, stecke es an den Spieß, und thue es eine Stunde vor dem Anrichten zum Feuer: wenn es anfängt heiß zu werden, so thue von dem Zähmer wie auch von dem Schlegel die Haut herunter, hernach thue die Schlegel mit Zimmet und Nägelein spicken, thue es zum Feuer, und laß es schön braten; die Sauce dazu wird also gemacht: thue in einen Kastrol eine halbe Bouteille rothen Wein, mit einem Stücklein ganzen Zimmet, und setz ihn auf das Feuer, laß ihn kurz einsieden, thue dazu ein wenig braun- fein- geriebene Semmel, hernach wenn er kurz eingesotten hat, thue dazu eine Portion von eingemachtem Hetschebetschmarmolad, wie auch ein Stücklein Lemonischalen, rühre es wohl untereinander, und stelle sie auf die Seite, bis es Zeit ist zur Tafel zu serviren, alsdenn setz sie auf das Feuer, und laß sie aufkochen, thue den Zimmet und die Lemonischalen davon, und thue sie extra in einer Saucière serviren. Wenn du diese Sauce aber nicht geben willst, so kannst du

auch eine andere auf folgende Manier geben: schneide einen Zwiebel klein von der Hand, hernach thue ein wenig Butter in einen Kastrol und einen Löffel voll Mehl, mach es schön braun mit ein wenig Zucker, so groß, wie eine welsche Nuß, thue hernach die geschnittenen Zwiebel hinein, und laß es ein wenig darinn passiren, hernach füll es an mit ein wenig Jus oder Bouillon, es ist gleich, thue auch ein Glas rothen Wein dazu, und laß sie kochen, bis das Mehl wohl verkocht ist, hernach thue deine Sauce passiren, koste sie im Salz, ob es recht ist, thue ein wenig Essig dazu, wie auch den Saft von einer halben Lemoni, ein wenig fein geschnittene Cronawethbeer; ist es Zeit zu serviren, richte deine Sauce also warmer auf die Schüssel, und lege deinen gebratenen Frischling darauf, und servire es zur Tafel; man kann auch die Sauce extra in eine Saucière geben.

*Une selle de Chevreuil a la broche sauces aux Cornichons.*

## Ein Rehrucken gebraten vor auszuwechseln mit einer Gurkensauce.

Nimm einen schönen großen Rucken, häute ihn ab, hernach spicke ihn sauber, thue ihn in ein langes Wändlein, thue Essig in einen Kastrol, thue auch dazu Thymian und Basilicum, ein wenig Bertram, Zwiebel, Scharlotten, ein wenig gelbe Ruben, Petersillwurzeln, Zelleri, Bori, auch Salz und Pfeffer, laß es hernach aufsieden, und schütte diesen Essig also siedender über den Zähmer, und dieses muß geschehen drey- und viermal, alle-

zeit wenn es wiederum kalt worden ist, gießt man den Essig in einen Kastrol ab, läßt ihn auffieden, und gießt ihn wiederum heißer über den Zähmer, dieses macht ihn recht mürb; dieser Zähmer muß eine Stunde vor dem Anrichten zum Feuer kommen, der Marinad davon kommt in die Bratpfanne, wie auch ein Stücklein frischen Butter dazu, damit mußt du den Zähmer zum öftern begießen, daß er im Saft bleibt. Die Sauce dazu kannst du also machen: Nimm ein halb Dutzend eingemachte Gurken, oder Umurken genannt, welche aber im Essig seyn müssen; schäle sie fein ab, schneide das Innere davon, schneide daraus filé, oder auch eine andere Façon, thue sie hernach in einen Kastrol mit einem Schnitzlein Schunken, wenn du einen hast, gieß so viel Coulis daran, als du Sauce vonnöthen hast, wie auch ein wenig Bertramessig, und laß sie denn aufkochen, versaume die Sauce, und stelle sie hernach auf die Seite, bis die Zeit kommt zu serviren, alsdenn laß sie wiederum aufkochen, thue den Schunken davon, und drücke den Saft von einer halben Lemoni dazu, und servire sie. Willst du aber diese Sauce nicht machen, so kannst du nach deinem Belieben folgende machen, welche auch gut ist: Nimm etliche Scharlotten, schneide sie länglicht in filé, hernach laß sie nur einen Sud blanchiren, gieß das Wasser davon, thue sie hernach in einen kleinen Kastrol, wie auch ein wenig feine Kapern, zwey Sardellen fein gehackt, und mit ein wenig frischem Butter gemischt, ein wenig in filé fein geschnittene Lemonischalen, thue auch den Saft

dazu

dazu von einer Lemoni, nimm hernach zwey Löffel voll Coulis dazu, setz es auf das Feuer, thue den Zähmer auf die Schüssel, und wenn die Sauce aufkocht, gieß sie darüber, und servire sie zur Tafel; diese Sauce kannst du auch von Mehl machen.

*Une selle de faon de biche a la broche, sauces aux echalottes.*

## Ein Hirschkalb gebraten vor auszuwechseln.

Das Hirschkalb muß beysammenbleiben, die zwey Schlegel mit sammt dem Zähmer, wenn es klein ist, aus der Ursache heißen es die Franzosen einen Saldt; dieses Hirschkalb, nachdem es schön dressirt und gespickt ist, tractire auf die nämliche Art, als wie den Rehzähmer, wie wir schon gemeldet haben, die Sauce aber kannst du machen, gleichwie die vom Rehzähmer: anstatt der Scharlotten und Kapern nimm eingemachte Cucumern, schneide sie in feine filé, mache deine Sauce, gleichwie die andere mit Coulis oder Jus, auch glatt von Mehl, servire wie bey dem Rehzähmer, und gieb es zur Tafel.

*Un faon de Chevreuil a la broche sauces aux Capres.*

## Ein Rehkütz gebraten vor auszuwechseln.

Dieses Rehkütz muß schön ganz dressirt werden, aber nicht gespickt, sondern nur mit Speck backtirt werden, man kann auch die Schlegel nur spicken, und der vorgemeldte Merinad muß nur einmal dar-

über gegossen werden, 3 Viertelstund vor dem Anrichten muß es zum Feuer kommen, die Sauce dazu: schneide Kapern fein, mit 2 Sardellen, wie vorher schon gemeldet worden ist, und mach die Sauce; alsdenn gieb es zur Tafel.

*Une Croupière de Cerf a la saxonne.*

## Einen fetten Hirschzähmer auf sächsisch.

Der Zähmer von dem Hirschen muß der hintere Theil seyn, wo das Fette ist: diesen nimm, und binde ihn mit Spaget in eine Serviette ein, hernach thue ihn in einen Kessel, thue daran alle Sorten Wurzeln, Zwiebel, Lorberblätter, Basilicum, Thymian, eine Handvoll ganze Cronawethbeer, ganzen Pfeffer, Nägelein, Muscatblüth, hast du eine alte Brås, gieß sie auch dazu, füll es hernach halben Theil an mit Essig, und das übrige mit Wasser, thue eine Hand voll Salz dazu, und setz es zum Feuer, laß es ståt sieden, so lang bis du verspürst, daß der Zähmer recht lind ist, hernach reib ein schönes Hausbrod, dieses muß aber viel seyn, unter dieses Brod mußt du nehmen ein wenig fein gestoßenen Zimmet, eine Hand voll fein gestoßenen Zucker, ein wenig fein geschnittene Cronawethbeer, dieses Brod mußt du hernach untereinander mischen: wenn der Zähmer lind ist, thue ihn aus dem Sud heraus, thue das Serviette davon, richte ihn auf eine Tortenpfanne, gieb wohl acht, daß du die Fette nicht hinweg reissest, hernach laß auf dem Feuer einen frischen Butter zergehen, in diesen rühre hinein 3 rohe Eyerdotter, mit

mit diesem Butter begieß den Zähmer, und thue darauf das geriebene Brod, bedecke damit den ganzen Zähmer, und drücke es mit der Hand gut bey, mache es auch schön gleich, das Brod darauf muß anderthalb Finger dick seyn, mit dem übrigen Butter oder mit einem andern mußt du den Zähmer nochmal begießen, aber ganz stät, damit das Brod nicht herunter fällt, auf den Boden thue ein wenig von dem nämlichen Sud, hernach setz ihn in einen heißen Bachofen, und laß ihn nach und nach eine schöne Farbe bekommen: die Saucen dazu müssen zweyerley seyn, eine süße und eine piquante, thue ein wenig Butter in einen Kastrol, schneid einen Zwiebel, aber nur von der Hand, setz ihn auf das Feuer, laß ihn ein wenig anziehen, hernach thue einen Löffel voll schönes Mehl daran, und laß es gelb werden, thue an das Mehl einen Schöpflöffel voll Jus oder Bouillon, es gilt gleich, auch ein wenig von dem nämlichen Sud, wo der Zähmer war, ein wenig Essig, laß sie hernach sieden, faume die Sauce wohl ab, hernach, wenn sie wohl verkocht hat, passire sie durch ein feines Sieb, thue sie hernach auf die Seite, bis es Zeit ist zu serviren, zu der andern Sauce thue auch einen frischen Butter in einen Kastrol, auch ein wenig Zucker, so groß, als eine welsche Nuß, setze sie auf das Feuer, thue einen Löffel voll Mehl hinein, und laß es wohl gelb werden, fülle sie hernach auf mit Jus oder Bouillon, thue auch daran ein Quärtlein rothen Wein, ein Stück ganzen Zimmet, laß die Sauce hernach wohl verkochen, nach diesem passire sie, und thue von einer halben

Lemoni den Saft dazu; ist es Zeit zur Tafel, richte deinen Zähmer auf die Schüssel, und die 2 Saucen gieb in die Saucière, und servire sie extra.

*Une Croupiere de Cerf a l'Allemande.*

## Einen Hirschzähmer auf deutsch.

Schneide einen kleinen Finger dick Speck und Kräuter: nämlich Scharlotten, Petersillkraut, Thymian und Basilicum, schneide dieses alles fein zusammen, ein wenig Pfeffer, und mische es unter den Speck, durchspicke damit den Zähmer, thue ihn hernach in einen Kastrol mit etlichen Schnittlein Speck, und eine halbe Maaß rothen Wein, ein Lorberblat, etliche ganze Zwiebel, salze ihn auch, gieb dazu gelbe Ruben, Zelleri, Petersillwurzel, Pastenat, Bori, hernach decke ihn zu, setz ihn auf ein stätes Feuer, und laß ihn dünsten, bis er schön gelblicht wird, nachmals mache ein Mehl schön gelb, mit so viel Zucker, als eine welsche Nuß groß, thue dieses Mehl an den Zähmer, füll es hernach auf mit Jus oder Bouillon, und laß es stät kochen, bis der Zähmer lind ist, nach diesem thue ihn heraus, schöpfe die Fette von der Sauce wohl ab, und passire sie durch ein feines Sieb vor den Zähmer, und setz ihn warm, bis es Zeit ist zu serviren; hernach thue an die Sauce etliche ganze Cronawethbeer, wie auch ein wenig fein geschnittene Lemonischalen, den Saft von einer Lemoni, und richte ihn hernach zur Tafel mit sammt der Sauce.

*Un Cuisse de Cerf a la braise.*

## Ein Schlegel vom Hirsch in der Bräs.

Diesen Schlegel kannst du richten auf die nämliche Manier, als wie den Zähmer, du kannst ihn auch sieden auf eben die Art, wie den vorhergehenden Zähmer, nicht anders, als daß er nicht in den Ofen kommt, und die Sauce gieß darüber; man kann auch eine Sauce von Kapern und Sardellen dazu geben.

*Un Dindon a la broche a la Sauce.*

## Einen Indian am Spieß gebraten mit einer Sauce.

Nimm den Indian, schlage ihm die 2 Füße voneinander, hernach klemme die Füße zwischen eine Thür, und zieh ihn an, bis sie heruntergehen, so werden alle Flechsen von dem Schlegel herausgezogen, ohne das Stück zu lädiren, flammire ihn hernach sauber, putze ihn, und nimm ihn aus: nimm alsdenn die Leber davon auf ein Schneidbrett, thue dazu etwas Speck, Scharlotten, Petersill, Basilicum und Thymian, ein wenig Pfeffer und Salz, schneide dieses fein, hernach thue dazu 3 Eyerdotter, eine eingeweichte Schmollen von einer Semmel, den Saft von einer Lemoni, mische dieses alles untereinander, und faschire den Kropf von dem Indian damit; wenn es alsdenn schön dressirt ist, binde auf die Brust eine Speckbarte, stecke ihn an den Spieß, und streiche hernach ein Papier mit Butter, salze es, und verbinde den Indian damit, thue ihn her-

nach zu dem Feuer, und laß ihn in seinem Saft schön braten und zum öftern begießen: zu der Sauce nimm Kastanien, oder Marroni genannt, siede sie aber in einer Pfanne schön gleich gebraten, schäle sie hernach sauber ab, und thue sie in einen Kastrol, nimm auch etliche Bratwürste, brate sie, hernach schneide sie in kleine Stücklein, in der Größe, als wie die Kastanien, thue sie auch dazu, du kannst auch etwas kleine Zwiebeln dazu nehmen, welche aber vorher wohl blanchirt seyn müssen, thue eine Coulis daran, oder auch eine Sauce von Mehl, wie schon gemeldet ist, so viel du Sauce vonnöthen hast, setze sie auf das Feuer, laß sie so lang stät kochen, bis die Kastanien lind sind; ist es hernach Zeit zu serviren, nimm den Indian von dem Spieß, thue alles davon, richte ihn auf die Schüssel sauber an, thue den Saft von einer Lemoni in die Sauce, koste sie im Salz, gieb sie über den Indian, und servire ihn zur Tafel.

*Un Dindon a la broche a l'Italienne farci de Macaroni.*

## Einen Indian faschirt auf italiänische Manier.

Nimm den Indian, richte ihn, wie vorher gemeldet worden, hernach siede ein halb Pfund von den großen Macaroni im Wasser, und salze sie: wenn sie lind sind, gieß sie ab, nimm ein Stück gekochten Schunken, schneide ihn fein, thue ihn in einen Kastrol mit einem Stück Butter, passire ihn ein wenig auf dem Feuer, hernach thue die Macaroni hinein, rühre es untereinander, reib ein

ein halb Pfund Parmesankäs, thue ihn auch dazu, mische es zusammen mit ein wenig Pfeffer, und faschire hernach den Indian damit im Kropf und in dem Leib, hernach bardire ihn mit Speck und Papier, wie schon vorher gemeldet, zum braten; wenn du ihn zur Tafel servirest, so thue anstatt der Sauce eine gute Jus darunter, so ist er gut zur Tafel zu serviren.

*Un Dindon a l'Italienne d'une autre Maniere.*

## Einen Indian auf italiänisch auf eine andere Maniere

Nimm den Indian, richte ihn, wie schon vorher gemeldet worden, hernach nimm ein Pfund Maroni, siede und brate sie, putze sie sauber, thue sie hernach in einen Kastrol mit einem Stück frischen Butter, laß sie auf einem stäten Feuer dünsten, bis sie fast lind sind, ein halb Pfund Bratwürste, auch nicht gar zu sehr ausgebraten, schneide sie hernach in kleine Stücke, thue sie zu den Kastanien, salze und pfeffere sie, hernach faschire den Indian damit, richte ihn zum Braten, wie vorher gemeldet; ist es Zeit zu serviren, thue ihn auf die Schüssel, und anstatt der Sauce nichts darunter, als eine gute Jus.

*Un Dindon a la broche a l'Angloise.*

## Einen Indian auf englisch.

Nimm einen Indian, und richte ihn zum Braten, wie schon gemeldet worden ist, aber ohne Fasch, oder deutsch zu sagen, Füll, und nichts an-

anders als Salz und Pfeffer außen und innen; die Sauce dazu: Nimm Scharlotten, schneide sie länglicht in filé, auch einen Zwiebel auf die nämliche Manier, blanchire diese beyde zusammen im Wasser, hernach thue es in einen Kastrol, nimm auch etliche eingemachte Cucumern, und schneide sie auf die nämliche Manier, auch ein wenig gekochten Schunken oder geräucherte Zunge, ein wenig kleine Kapern, siede 2 Eyer hart, nach diesem thue das Weiße davon, und schneide es auch auf die Manier fein, das Gelbe auch dazu klein geschnitten, schneide auch ein wenig Petersill fein, thue dieses alles zusammen in einen Kastrol, thue eine Coulis daran, so viel du Sauce vonnöthen hast, und laß es auskochen; ist es Zeit zu serviren, thue deinen Indian auf die Schüssel, in die Sauce thue den Saft von einer Lemoni, und gieß die Sauce darüber; servire ihn alsdenn zur Tafel.

*Un Dindon a la broche sauce Capucine.*

## Ein Indian mit einer Kreensauce.

Nimm den Indian, und richte ihn zum Braten, wie vorher gemeldet worden, ohne faschirt zu werden; die Sauce dazu: nimm ein viertel Pfund Mandeln, und schäle sie ab, hernach thue sie in einen Mörser, thue dazu ein Stück Kreen, welcher sauber abgeputzt seyn muß, diesen schneide klein zu den Mandeln, stoße alles fein zusammen, schütte ein wenig süßen Rahm daran, damit sie nicht ölicht werden: wenn es recht fein gestoßen ist, thue es in einen Kastrol mit einem Stücklein frischen Butter, thue ein wenig feines Mehl dazu,

gieß

gieß eine halbe Maaß süßen Rahm daran, rühre es auf dem Feuer ab, bis es anfängt zu kochen, hernach passire es durch ein Haartuch, thue es wieder in einen Kastrol, daß du es warm behältst, bis es Zeit ist zu serviren, thue ein wenig Pfeffer und Salz daran, thue die Sauce auf die Schüssel, und servire den Indian mit der Sauce zur Tafel.

*Un Dindon a la braise sauca melée.*

## Einen Indian in der Bräs mit einer gemischten Sauce.

Dressire den Indian, wie schon gemeldet worden, mache eine weiße Bräs, als nämlich: nimm ein Geschirr, wo der Indian hineingeht, thue Speck auf den Boden, lege den Indian darauf, die Brust in die Höhe, thue dazu einen ganzen Zwiebel, eine gelbe Rube, einen Zelleri, etliche Petersillwurzeln, eine Pastenatwurzel, ein Lorberblat, ein wenig Basilicum und Thymian, von einer Lemoni das Mark Blätleinweis, die Kerne davon, und leg es auf die Brust, bedecke sie hernach mit Speck, thue dazu ein Seidlein weißen Wein, wie auch etwas Bouillon, bedeck ihn hernach mit Papier und einem Deckel, stell ihn auf ein stätes Feuer, und laß ihn kochen, bis er lind wird. Die Sauce dazu: Nimm Kalbseuter, Bries, schneid es klein in schöne und gleiche Stücke, und thue es in einen Kastrol, wie auch etliche Bratwürste gebraten und kleine Stücklein geschnitten, nimm auch dazu etwas Maurachen und Champignons, wenn du sie hast, auch etwas frische oder dürre Tartoffeln: wenn dieses alles beysammen ist, thue die

Coulis

Coulis dazu, und laß es aufkochen; ist es Zeit zu serviren, thue den Indian auf die Schüssel ohne Fette, thue den Saft von einer Lemoni an die Sauce, und gieb sie hernach darüber, hernach servire sie zur Tafel.

*Une hure de saumon sauces aux Capres hachées.*

## Ein Kopf von einem Rheinsalm mit einer Kapernsauce.

Nimm den Kopf, thue ihm die Floß heraus, und wasche ihn sauber, hernach binde ihn mit einem Bindfaden, damit er schön beysammen bleibt, nachdem thue ihn in ein Wändlein, thue dazu Zwiebel und Wurzeln, wie wir schon benennet haben, auch Lorberblätter, Basilicum und Thymian, etliche Nägelein und ganzen Pfeffer, und ein wenig Muscatblüth, salze ihn auch gut, und laß ihn stehen, bis eine Stunde vor dem Anrichten, hernach gieß daran Essig und Wasser, setz ihn zum Feuer, und laß ihn stät sieden, bis er fertig ist. Die Sauce dazu: Nimm etliche Scharlotten, schneide sie fein, thue sie hernach in einen Kastrol, und passire sie mit ein wenig Butter, hernach nimm 4 Sardellen, hacke sie fein ohne Gräten, und thue sie zu den Scharlotten, nimm etwas Kapern, schneide sie auch fein, und thue sie dazu, nimm eine Coulis dazu, und laß die Sauce aufkochen, nimm den Kopf heraus auf ein sauberes Tischtuch, damit der Sud gut ablauft, richte ihn an auf die Schüssel, schneide den Bindfaden davon, thue ein wenig Bertramessig in die Sauce,

wie

wie auch den Saft von einer Lemoni, gieß die Sauce darüber, und servire es zur Tafel.

*Un brochet au four.*

## Einen Hecht im Ofen.

Nachdem der Hecht sauber geputzt und ausgenommen ist, drücke ihn mit einem Tuch aus, hernach schneide feine Kräuter, Basilicum, Scharlotten, Thymian und Petersill, hernach salze den Hecht und pfeffere ihn ein wenig, und bestreiche ihn mit diesen feinen Kräutern von innen und außen, nach diesem nimm Sardellen, wasche sie sauber, thue sie in der Mitte voneinander, die Gräten davon, mit diesen halben Sardellen durchspicke den Hecht, alsdenn dressire den Hecht nach dem Form deiner Schüssel, lang oder rund, leg ihn hernach in eine verzinnte Tortenpfanne, nimm den Ueberrest von den Sardellen, hacke sie klein, und thue sie hernach in einen Kastrol, nimm ein Stücklein Butter dazu und einen guten Löffel voll Mehl, mische es untereinander, schneide dazu zwey Zwiebel in runde Blätlein, thue auch ein wenig Bertramessig dazu, oder einen andern, auch das Mark von einer Lemoni Blätleinweis geschnitten, die Kerne aber müssen davon, hernach gieb einen Löffel voll Jus dazu, setz sie auf das Feuer, und rühre sie wohl ab, daß es eine dicke Sauce wird, welche nicht dünn seyn darf, setze sie auf die Seite, bis sie kalt wird, hernach thue also kalter die Sauce über den Hecht, daß er überall damit bedeckt ist, dreyviertel Stunden vor dem Anrichten thue ihn in den Backofen,

und laß ihn braten, bis er eine recht schöne Farbe hat; wenn es Zeit ist zu serviren, thue den Hecht auf die Schüssel, und nimm die übrige Sauce, was auf der Tortenpfanne bleibet, thue dazu ein wenig Coulis, ein wenig Jus oder Bouillon, passire sie durch ein Sieb in einen Kastrol, laß sie aufkochen, thue dazu den Saft von einer Lemoni, und gieb die Sauce unter den Hecht, und servire ihn zur Tafel.

*Un Brochet a la broche.*

## Ein Hecht am Spieß gebraten.

Präparire den Hecht, wie vorher schon gemeldet worden, spicke ihn mit Sardellen, hernach thue ihn auf einer Schüssel in eine verzinnte Tortenpfanne, schneide dazu Zwiebel, das Mark von einer Lemoni, etliche Lorberblätter, gieß daran Provenceröl und ein wenig Bertramessig, laß ihn hernach in diesem Marinad stehen 2 oder 3 Stunden, bis es Zeit ist zum Anrichten: eine Stunde aber zuvor stecke ihn an einen kleinen Spieß, binde ihn auf einen großen Spieß, versieh ihn mit Spagat, daß er nicht vom Spieß fallen kann, lege ihn zum Feuer, und thue den Marinad mit einem Stücklein Butter in die Bratpfanne, begieß ihn damit, bis er eine schöne Farbe bekommt. Die Sauce dazu: Mache eine Sauce hachée von Sardellen und Kapern, wie schon gemeldet worden, wohl piquant, dressire den Hecht auf die Schüssel, und gieb die Sauce darüber; servire ihn alsdenn zur Tafel.

*Un Brochet a la Polonise.*

## Einen Hecht auf pohlnisch.

Nimm den Hecht, dressire ihn nach dem Form deiner Schüssel, hernach thue ihn in ein Geschirr, thue viel Salz daran, auch Zwiebel, gelbe Ruben, Petersillwurzel, Pastenat, Zelleri, Bori, Lorberblätter, das Mark von einer Lemoni, Basilicum und Thymian, hernach laß ihn etliche Stunden stehen: wenn es Zeit ist zum serviren, eine Stunde vor der Tafel, gieß Essig daran, und frisches Wasser thue auch dazu, ein Stücklein Butter, setz ihn aufs Feuer, und laß ihn stät sieden. Die Sauce dazu: Nimm viel Petersillwurzel, den Kern heraus, schneide hernach die Wurzel in kleine *filé*, und blanchir sie ein wenig im Salzwasser, hernach thue die Wurzeln in einen Kastrol mit einem Stücklein Butter, und laß sie auf dem stäten Feuer dünsten, bis die Wurzeln fast lind sind, hernach thue den Hecht aus dem Sud, laß den Sud gut davon ablaufen, leg ihn hernach zu dieser Wurzel hinein, und laß ihn ein wenig mitdünsten; ist es Zeit zur Tafel zu serviren, so nimm den Hecht heraus auf die Schüssel, und thue zu den Wurzeln ein wenig grün blanchirten Petersill, legire die Sauce mit 3 Eyerdotter, thue dazu den Saft von einer Lemoni, und gieß sie über den Hecht; alsdenn servire ihn zur Tafel.

*Un Brochet au Vin de Champagne.*

## Einen Hecht mit Champagner Wein.

Nimm den Hecht, und spicke ihn schön auf dem Rucken mit feinem Speck, nach diesem richte ihn in ein langes Geschirr oder Kastrol, schneide daran zwey Zwiebel, etliche Scharlottenwurzeln, wie schon benennet ist, ein Lorberblat, ein wenig Basilicum und Thymian, salze ihn, gieß daran eine halbe Bouteille Champagnerwein, bedecke ihn mit Speckbarten, und thue ihn hernach in den Bachofen, bis er gekocht ist, thue ihn nachmals aus dem Ofen, dressire ihn auf die Schüssel, und glasire ihn mit einer Glace, die Sauce von dem Hecht thue passiren, und die Fette wohl davon, hernach kannst du in einen Kastrol Tartoffeln, oder auch Champignons nehmen klein geschnitten, und mit ein wenig Provenceröl auf dem Feuer passiren, thue dazu ein wenig feines Mehl, und gieß die passirte Sauce von dem Hecht dazu, laß es stät kochen, damit du die Sauce sauber absaumest und das Oel davon nehmest; ist es Zeit zu serviren, legire die Sauce mit 3 Eyerdotter, drücke den Saft von einer Lemoni dazu, gieb die Sauce unter den Hecht, und servire ihn alsdenn zur Tafel.

*Une grosse Carpe a la maitre d'hotel.*

## Einen Karpfen ganzer gebachen.

Nimm den Karpfen, nachdem er sauber geschüppt und ausgenommen ist, richte und siede ihn, als wie den Hecht auf pohlnisch oder blau

gesotten, hernach thue ihn aus dem Sud und laß ihn kalt werden, nach diesem thue 2 ganze Eyer und auch 2 Dotter zusammen, thue sie untereinander abschlagen, hernach nimm fein geriebene Semmelbrösel, mische ein wenig fein Mehl darunter, thue den Karpfen mit den Eyern schön bestreichen, und mit diesen Semmelbröseln bestreuen, nimm ein Geschirr nach der Größe deines Karpfens, thue Schmalz hinein, laß es heiß werden, und thue ihn stät ausbachen, daß er eine schöne Farbe bekommt, bache einen grünen Petersill dazu aus, thue den Karpfen auf die Schüssel, garnire den Petersill herum und servire ihn zur Tafel: du kannst extra eine Sauce von Kapern in einer Saucière dazu geben.

*Une Carpe a la matelotte.*

## Einen Karpfen schwarz gesotten.

Du mußt haben einen Karpfen, einen Hecht, eine Forelle, eine Schleyen, einen Aalfisch, etliche Perschling, wenn diese Fische alle sauber abgeschüppt und ausgenommen sind, schneide sie rund in kleine Stücke, setze viel Wasser stark gesalzen auf das Feuer und laß sieden, hernach thue alle diese Stücklein Fisch hinein, und laß einen Sud aufthun, nachdem thue sie wiederum heraus in ein frisches Wasser, und nimm alle diese Stücklein Fische, thue die Nebengraten sauber davon, richte sie hernach in einen Kastrol, thue auch dazu Zwiebel, von allen Sorten Wurzeln, wie schon gemeldet worden, Basilicum, Thymian, ein Lorberblat, thue ihn salzen, auch ein wenig pfeffern,

gieß eine Bouteille Burgunder-Wein daran, laß sie hernach stehen; die Sauce dazu thue in einen Kastrol mit frischen Butter, mache ein paar Löffelvoll Mehl schön braun mit so viel Zucker, als eine welsche Nuß groß, thue eine Jus darauf, wie auch ein wenig Essig, laß die Sauce aufkochen, hernach thue dazu ein Quärtlein schweinernes Blut, oder auch von einem Geflügel das Blut, und laß es hernach kochen, bis es dick wird, nach diesem passire die Sauce durch ein Haartuch, und thue sie kalt an den Fisch, hernach kannst du 6 oder 8 große Krebse absieden und nach dem auslösen, als wenn du sie wolltest im Rahm machen, diese Krebse thue wiederum in den Sud, damit du sie warm erhaltest, thue auch 24 kleine Zwiebeln sauber putzen, und in einer Brås schön weiß und lind sieden lassen, 3 viertel Stund vor dem Anrichten setze den Fisch auf einen starken Windofen, und laß ihn kochen, bis du siehest, daß die Sauce eingekocht ist, wie sie seyn soll, hernach nimm den Fisch Stückleinweis heraus, thue ihn schön auf die Schüssel rangiren, drücke in die Sauce den Saft von einer Lemoni, und passire hernach die Sauce durch ein Sieb an den Fisch, hernach nimm die Krebse warmer aus dem Sud, und lege sie auf den Fisch herum, die kleine Zwiebel nimm trocken heraus aus der Brås, garnire den Fisch damit, und servire ihn recht warmer zur Tafel.

*Une Carpe a la Neubauer.*

## Einen Karpfen schwarz auf neubauerisch.

Nimm den Karpfen, wenn er geschüppt und ausgenommen ist, thue ihn in Stücke zerschneiden, rangire ihn in einen Kastrol, thue Salz darauf, wie auch etliche Zwiebel und Scharlottenwurzeln, Thymian und Basilicum, schütte Essig darüber, und laß ihn stehen, bis es Zeit ist zu serviren. Die Sauce dazu: Thue Butter in einen Kastrol, wie auch 2 Löffel voll Mehl mit so viel Zucker, als eine kleine Nuß, mache das Mehl schön gelb, hernach passire einen geschnittenen Zwiebel darein, füll es auf mit Jus oder guter Bouillon, thue dazu ein wenig Basilicum und Thymian, auch ein Seidlein rothen Wein, laß die Sauce aufkochen, hernach thue ein Quart schweinernes Blut dazu, nach diesem thue die Sauce zu Zeiten rühren, und laß sie so lang kochen, bis die Sauce dicklicht wird, hernach thue sie durch ein Haartuch passiren, und laß sie stehen, nimm 30 kleine Zwiebeln, thue sie schön weiß putzen und blanchiren, und lind sieden in Bouillon und Essig, thue auch Petersill Blätleinweis pflücken, blanchire ihn im Wasser, hernach thue ihn trocken aufbehalten, schneide Lemonischalen fein länglicht, und lege alles a parte; eine halbe Stunde vor dem Anrichten thue noch frisches Wasser an den Karpfen gießen, setz ihn auf das Feuer und laß gar sieden, hernach thue die Stücke heraus auf ein Tischtuch legen, damit sie trocken werden, thue sie hernach auf die Schüssel rangiren, und setz die Schüssel warm, mache die

Sauce warm, thue daran ein wenig Bertramessig und den Saft von einer Lemoni, gieß die Sauce über den Karpfen, thue darauf die fein geschnittenen Lemonischalen, wie auch den blanchirten Petersill auf den Fisch Blätleinweis austheilen, hernach thue die kleinen Zwiebel auch trocken oben auf herum legen, und gieb ihn recht warmer zur Tafel. Wo ich ihn gemacht habe, ist er jederzeit für gut befunden worden.

*Un d'Eturgeon aux Anchois.*

## Ein Stück Hausen mit Sardellen.

Nimm das Stück Fisch, durchspicke es mit Sardellen, hernach lege es in eine Schüssel, schneide daran Wurzeln, thue auch Kräuter dazu, wie auch eine Lemoni und ein paar Lorberblätter, Salz und Pfeffer, wie schon bey denen andern gebratenen Fischen ist gemeldet worden, gieß Provencerôl daran, und laß ihn stehen, bis eine Stunde vor dem Anrichten, hernach steck das Stück an den Spieß, und laß es schön braten; mit dem Oel und Kräutern, was dabey ist, mußt du den Fisch begießen, zu der Sauce nimm die übrigen Sardellen, thue sie klein hacken, mische ein wenig frischen Butter darunter, thue es hernach in einen Kastrol, und thue Coulis dazu, laß die Sauce auch kochen, drücke den Saft von einer Lemoni hinein, und gieß ein wenig Bertramessig darauf, lege das gebratene Stück Fisch in die Schüssel, und gieb die Sauce darüber; alsdenn servire zur Tafel.

*Une Truite saumonnée*

## Eine Lachsforelle mit Sauce.

Nimm die Forelle, nachdem sie ausgenommen ist, thue sie einrichten in Corbuillon, als wie den Karpfen zum sieden, auf die nämliche Manier. Die Sauce dazu: Nimm frische Triffel, schneide sie fein rund in einen Kastrol, thue dazu ein wenig Provenceröl, und nur einen kleinen Geruch von Knoblauch, der muß nur mit dem Messer fein zerrieben werden, passire es auf dem Feuer, auch nur ein wenig, hernach thue Coulis dazu und ein wenig Wein, laß die Sauce sieden, thue auch dazu ein paar Kalbsbries in kleine runde Stücklein geschnitten, ein paar Kalbseuter, Hühnerlebern, wenn du einige hast, Krebsschweife, laß alles dieses kochen: wenn deine Forelle gesotten ist, thue sie herauslegen auf ein Tischtuch, daß der Sud davon geht, lege sie hernach auf die Schüssel, thue von einer Lemoni den Saft in die Sauce drücken, und richte die Sauce über die Forellen, und servire sie zur Tafel. Wenn du diese Sauce nicht machen willst, kannst du auch Sauce hache dazu geben von Kapern, Sardellen, und Scharlotten, oder auch eine grüne Sauce von Senfblättern kalter, diese aber mußt du hernach extra geben; eine englische Sauce ist auch gut dazu, wie schon gemeldet worden.

*Un Loutre.*

## Eine Fischotter zu richten.

Nimm die Fischotter, nachdem sie ausgezogen

 ist,

ist, und thue ihn schneiden in kleine Stücke wie du willst, hernach thue diese Stücke in ein Geschirr, thue daran Wurzeln und Kräuter, wie bey den Fischen schon gemeldet ist, wie auch Zwiebel und Scharlotten, Salz und Pfeffer, gieß Essig daran, und laß über Nacht liegen: wenn du sie zurecht machen willst, so nimm einen Kastrol, thue unten Speck auf den Boden, und thue die Otter hinein, wie auch alle Wurzeln und Kräuter, (den Essig aber nicht) auch ein Stücklein guten Schunken, wenn du einen hast, gieß daran eine halbe Bouteille Burgunder-Wein, hernach deck sie zu, und setz sie auf ein stätes Feuer, laß sie langsam dünsten, wenn schier keine Sauce mehr ist, mache einen Löffel voll Mehl gelb, und fülle es mit Jus an, laß es aufsieden, und schütte sie an die Fischotter, laß sie kochen, bis sie lind ist, hernach thue ihn Stückleinweis heraus in einen saubern Kastrol, thue die Fette von der Sauce sauber herunternehmen, und passire die Sauce durch ein Haarsieb an die Otter, setz sie warm, bis es Zeit ist zu serviren, drücke den Saft von einer Lemoni in die Sauce, und richte an zur Tafel.

*Un paté de Begasses.*

## Eine Pastete von Waldschnepfen.

Nimm die Schnepfen, nachdem sie sauber flammirt und geputzt sind, thue sie ausnehmen, thue den Schnepfenkoth auf ein Schneidbrett, die Schnepfen thue dressiren, hernach schneide Schunken und Speck klein und länglicht, thue darunter feine Kräuter, wie wir schon gemeldet haben, Pfeffer und Salz,

Salz, thue die Schnepfen damit spicken, hernach lege ein paar Speckbarten auf den Boden in einen Kastrol, lege die Schnepfen hinein, thue sie salzen und pfeffern, thue ein Glas rothen Wein dazu, einen Zwiebel und ein Lorberblat, deck sie zu und setz sie auf ein stätes Feuer, und laß sie halb dünsten, hernach thue sie vom Feuer, und laß sie kalt werden: zu dem Schnepfenkoth nimm Speck, Scharlotten, Thymian, frische Triffel, Champignons, Pfeffer und Salz, auch ein wenig Petersill, und schneide alles fein; den Teig zu machen, nimm ein schönes Mehl auf ein Pfund, ein halb Pfund Butter, 5 Eyerdotter, einen sauren Rahm, mache den Teig mit an: willst du die Pastete dressiren, so muß der Teig fest seyn, willst du aber eine Schösselpastete machen, so darf er nicht so fest seyn, thue ein Blat auswalgen, und lege es auf die Tortenpfanne, hernach thue den Fasch darauf, nach diesem rangire die Schnepfen drauf, bedecke sie mit Speck, thue den Saft, der im Kastrol von den Schnepfen geblieben ist, auch dazu, und decke es mit einem andern Blat von Teig zu, mache hernach etwas Zierrathen darauf nach deinem Gutdünken, bestreiche sie mit Eyer, und laß sie anderthalb Stunden im Ofen bachen, daß sie eine schöne Farbe bekommt. Die Sauce dazu: Nimm ein wenig gute Coulis, setz sie auf das Feuer, bis sie kocht, hernach thue den Saft von einer Lemoni hinein; ist es Zeit zu serviren, schneide den Deckel auf, thue den Speck davon, und auch den Teig herum, welcher naß ist, thue die Sauce darüber gießen, so wird ein wenig Fette

in die Höhe gehen, schöpfe sie mit einem kleinen Löffel ab, hernach schüttle ein wenig, und servire sie zur Tafel.

*Un paté de Becassines.*

## Eine Pastete von Moosschnepfen.

Diese Pastete machst du auf die nämliche Art, wie schon gemeldet ist, nicht weniger und nicht mehrer, nur nicht so lang darf sie im Ofen bachen.

*Un paté de Faisand.*

## Eine Pastete von Fasanen.

Nachdem die Fasanen flammirt und geputzt, auch ausgenommen sind, so thue sie mit kleinen Schunken und Speck spicken, und auf die nämliche Manier einrichten, als wie die Schnepfen, zum Fasch aber nimmst du ein wenig Kalbfleisch in einen Kastrol, wie auch einen Speck, feine Kräuter, Salz und Pfeffer, thue es auf dem Feuer passiren, bis das Fleisch weiß wird, hernach thue es auf das Schneidbrett, thue die Leber von dem Fasanen roher dazu, schneide es fein, hernach mache die Pastete, wie bey dem Schnepfen, und laß sie auch so lang im Ofen stehen und bachen, mache auch die nämliche Sauce dazu, aber nimm frische Tartoffeln oder Champignons zu der Sauce Blätleinweis geschnitten, und servire sie zur Tafel, sie wird gut seyn, sie ist auch überall probabel befunden worden.

*Un paté de Perdrix.*

## Eine Pastete von Rebhühnern.

Diese Pastete wird auf die nämliche Art, wie die Fasanenpastete gemacht.

*Un paté de Perdrix rouges.*

## Eine Pastete von rothen Feldhühnern.

Diese Pastete wird wie die vorhergehende gemacht.

*Un paté de Gelinottes.*

## Eine Pastete von Haselhühnern.

Diese Pastete wird auch gemacht auf die Façon wie die andern.

*Un paté de Sarcelles.*

## Eine Pastete von kleinen Wildenten.

Diese wird gemacht, wie die schon oben gemeldte, nur im kochen muß sie etwas länger im Ofen stehen, weil die Enten etwas härter sind.

*Un paté de Canards.*

## Eine Pastete von Wildenten.

Diese wird auch auf die Art gemacht, aber im Bachofen muß sie länger bachen, weil sie etwas stärker sind; du kannst allezeit die nämliche Sauce geben, wenn du die Tartoffeln hast, so nimm sie dazu.

*Un paté de Vaneaux.*

## Eine Pastete von Geiwitzen.

Wird auch auf die nämliche Manier gemacht, als wie die Wildenten.

*Un paté de Coq de bruyere.*

## Eine Pastete von Auerhahnen.

*Un paté de poule de bruyere.*

## Eine Pastete von einer Auerhenne.

Diese Pasteten werden auf die nämliche Manier gemacht, nur müssen sie 4 Stunden im Ofen bachen, weil sie etwas hart und stark sind, die nämliche Sauce wird auch dazu gemacht.

*Un paté d'oie sauvage.*

## Eine Pastete von einer Wildgans.

Nachdem sie sauber flammirt, geputzt und dressirt ist, mußt du den Speck und Schunken etwas dicker schneiden und damit spicken, hernach thue sie einen Tag vorher in heissem Essig beizen, mit Kräuter, Zwiebel und Lorberblätter, und diesen 3mal heiß darüber gießen, nach diesem mache sie zurecht in einer Pastete, als wie die andern vorhergemeldten, sie muß aber 5 Stunden im Ofen bachen, die Sauce wird auf die nämliche Manier gemacht, und zur Tafel servirt.

*Un paté de Cailles.*

## Eine Pastete von Wachteln.

Diese Pastete wird gemacht auf die nämliche Manier, als wie die Rebhühnerpastete.

*Un paté de Francolins.*

## Eine Pastete von Haselhühnern.

Wird auch auf die nämliche Art gemacht.

*Un paté de Macreuses.*

## Eine Pastete von halber Art von Wildenten.

Diese Pastete wird auf die nämliche Manier gemacht, als wie die mit Wildenten.

*Un paté de poules d'eau.*

## Eine Pastete von Wasserhühnern.

Diese, nachdem sie sauber geputzt und ausgenommen sind, schneide in Viertel, und thue sie einen Tag vorher in Essig, Kräuter, Pfeffer und Salz einmarginiren, hernach mache sie zurecht in die Pasteten, wie auch den Fasch, auf die nämliche Manier, wie vorher schon gemeldet ist, der Essig aber bleibt davon weg, und die Pastete darf nicht so lang im Ofen bleiben, es wird auch die nämliche Sauce dazu gemacht.

*Un paté de Ramiers.*

## Eine Pastete von Wildtauben.

Diese muß gemacht werden, als wie die Pastete von der Wildgans, muß auch den Tag vorher in heissem Essig gebeizt, und alles dazu genommen und gemacht werden auf die nämliche Manier.

*Un paté de Tourels.*

## Eine Pastete von kleinen Turteltauben.

Wird gleichermassen so gemacht, als wie oben schon gemeldet worden.

*Un paté de Grives.*

## Eine Pastete von Drosseln.

Diese wird gemacht auf die nämliche Manier, gleichwie die andern, aber einmarginirt ist nicht nöthig, gleichwie die Wachtelpasteten, diese Pastete aber darf im Bachofen nicht länger bachen, als eine Stunde.

*Un paté de Paon.*

## Eine Pastete von Pfauen.

Wird auf die nämliche Manier gemacht, gleichwie die Pastete von Fasanen.

*Un paté de Lapins.*

## Eine Pastete von Caninchen, oder wilden Künighasen.

Nachdem sie ausgezogen sind, schneide sie in schöne Stücke, und thue die Stücke mit Speck und Schunken und feinen Kräutern, wie man schon gemeldet hat, durchspicken, thue hernach in einen Kastrol ein paar Speckbarten, lege diese Stücke dazu, wie auch ein paar Zwiebel, ein Lorberblat, ein Seidlein weißen Wein, thue es pfeffern und salzen, und setz es auf ein stätes Feuer, laß es einkochen, bis es schier keine Sauce mehr hat. Den

Fasch

Fasch mache von Kalbfleisch mit etlichen rohen Lebern von Geflügel, der Teig wird gemacht, wie bey den andern Pasteten, die Sauce machst du auch auf die nämliche Manier, gleichwie bey den andern Pasteten.

*Un paté de Levreauts.*

## Eine Pastete von jungen Hasen.

Wird auf die nämliche Manier gemacht, gleichwie die von Künighasen, aber im Kochen muß man sich in obacht nehmen, daß man sie nicht zu viel kochen, und auch, daß man sie nicht so lang im Ofen bachen läßt.

*Un paté de Lievre.*

## Eine Pastete von alten Hasen.

Diese kannst du machen die filé auszulösen, oder auch in kleine Stücke schneiden, er muß aber einen Tag vorher gebeizt werden, und hernach wird er gespickt mit groben Speck, und auch vorher auf dem Feuer gedünstet, die Pastete wird gemacht auf die nämliche Manier, wie schon gemeldet worden die andern zu machen.

*Un paté de Cerf.*

## Eine Pastete von einem Hirschen.

Nimm einen Schlegel von dem Hirsch, oder einen Zähmer, löse die Filé aus, thue sie abhäuteln, thue die Filé mit groben Speck, Schunken und feinen Kräutern gemischt, durchspicken, hernach laß es einen Tag vorher in Marinad beizen, nach diesem thue die Filé einrichten in einen Kastrol mit

Speck

Speck und ein Seidlein rothen Wein, Zwiebel, Lorberblat, Salz und Pfeffer, setz es auf das Feuer und laß es dünsten, bis es schier halb gekocht ist, den Fasch dazu mache auf die nämliche Manier, als wie schon gemeldet worden bey den andern Pasteten, nichts anders, als daß du anstatt dem Kalbfleisch von dem Hirschfleisch nehmest, und thust unter den Fasch ein wenig Kapern und 3 Sardellen. Die Sauce dazu: Nimm einen Butter in einen Kastrol, thue einen Löffel voll Mehl gelb machen, hernach thue ein wenig rothen Wein und Jus hinein, und laß die Sauce wohl verkochen, nachdem thue sie durch ein feines Sieb passiren; ist es Zeit zu serviren, thue ein wenig ganze Lemonischalen hinein, damit es einen Geschmack davon bekommt, drücke den Saft von einer Lemoni hinein, thue die Schalen davon, und gieb diese Sauce in deine Pastete.

*Un paté de Chevreuil.*

## Eine Pastete von einem Reh.

Diese Pastete wird auf die nämliche Manier gemacht, als wie diese von Hirschfleisch.

*Un paté de Daim.*

## Eine Pastete von Gemsen.

Wird auch auf die nämliche Manier gemacht, als wie die vom Reh.

*Un paté au fusée.*

## Eine Gateau von Hasen.

Nimm das Fleisch von 2 Hasen, diese wohl abgehäut, thue dieses auf ein Schneidbrett, nimm dazu Scharlotten, einen Zwiebel, Petersill, ein wenig Basilicum und Thymian, Pfeffer und Salz, schneide dieses alles zusammen recht fein, hernach schneide ein und ein halb Pfund Speck klein gewürfelt, thue ihn dazu, nimm eine halbe Bouteille rothen Wein, und thue ihn dazu, mische alles wohl zusammen, hernach mache dein Blatt zu der Pastete, oder auch thue sie dressiren, wie du willst, mache aus dem Fasch einen Balon, lang oder rund, wie du deiner Pastete den Form geben willst, thue diesen Balon in die Pastete, bedecke ihn oben mit Speck, und formire die Pastete, thue sie in den Ofen, und laß sie 4 Stunden bachen: die Sauce dazu mache, wie die schon gemeldet ist bey der Rehpastete; du kannst diesen Balon auch serviren ohne Teig: nimm einen Kastrol lang oder rund, wie deine Schüssel ist, bedecke das Kastrol rings herum mit Speck, thue hernach den Fasch oder Balon wohl zusammen gepreßt hinein, thue es 4 Stunden in den Ofen; wenn es Zeit ist zu serviren, thue den Gateau, (Hernachmals genannt) auf die Schüssel stürzen, thue den Speck davon, und gieb die Sauce darüber, wie schon gemeldet ist bey den Pasteten.

*Un paté de Cerf en fusée en casserole.*

## Einen Gateau von Hirschfleisch im Ofen.

Dieser wird auf die nämliche Manier gemacht, als wie dieser von Hasen, wie auch die Sauce.

*Une Timballe de Macaroni au fromage Parmesan.*

## Eine Pastete von Macaroni mit Parmesankäs.

Nimm ein Pfund große Macaronennudel wie einen Finger dick, und thue sie in vielem Wasser ein wenig Salz absieden, bis sie lind sind, hernach thue sie abgießen, daß das Wasser davon kommt, und nimm ein Stücklein gekochten Schunken, thue ihn recht fein schneiden, thue diesen geschnittenen Schunken hernach in einen Kastrol mit einem Stück frischen Butter, laß ihn auf dem Feuer ein wenig passiren, thue die Macaroni hinein und laß sie auch ein wenig anziehen auf dem Feuer, und rühre sie mit einem Löffel herum, gieß süßen oder sauren Rahm daran, und laß sie aufsieden, hernach thue sie vom Feuer, bis sie kalt werden; nimm einen Kastrol, thue ihn mit ein wenig frischen Butter bestreichen, den Teig machst du, wie bey den andern Pasteten, kannst ihn etwas mürber machen, nimm den Teig ganz wenig, thue ihn mit der Hand ganz fein auswirken, wie man pflegt die Regenwürmer auf bairisch zu machen, hernach fange in der Mitte von dem Kastrol an zu belegen in der Runde, bis der ganze Kastrol innen bedeckt ist,

ist, hernach thue ein dünnes Blat austreiben, thue das belegte ein wenig mit Eyern bestreichen, und thue das Blat hinein, hernach thue ein halb Pfund geriebenen Parmesankäs in die Macroni, ein wenig Pfeffer, ein wenig Salz, rühre es untereinander, thue sie hernach in den Kastrol, welchen du mit Teig beleget, bedecke es von dem Teig mit einem Deckel, thue es oben herum zwicken, mache in die Mitte ein kleines Löchlein, thue es auch oben bestreichen mit Eyern, und thue sie hernach anderthalb Stunden vor dem Anrichten in den Bachofen, und laß es schön stät ausbachen, damit sie eine recht schöne Farbe bekömmt; ist es Zeit zu serviren, nimm es aus dem Ofen, thue sie auf die Schüssel stürzen, und servire sie zur Tafel.

*Une Timballe idem aux Coulis.*

## Eine Kastrolpastete von Macroni.

Die Macroni werden auf die nämliche Manier gemacht, gleichwie die mit Rahm, nichts anders, als anstatt den Rahm nimmst du eine gute klare Coulis, und mache den Timball, gleichwie diesen, von Rahm, thue ihn auch auf die nämliche Manier bachen, und zur Tafel serviren.

*Une Timballe idem a la Romaine.*

## Eine Kastrolpastete auf romanisch.

Die Macroni werden gemacht auf die nämliche Manier, als wie schon gemeldet worden, aber mit süßen Rahm, und auch dazu etliche in kleine Stücklein geschnittene Kalbsbrüs, wie auch Kalbseuter, kleine Lammsbrüslein, Hühnerlebern, Tartuffeln

und Maueracken, dieses muß alles mit der Macroni einpassirt werden, und hernach mit geriebenen Parmesankäs zurecht gemacht werden, als wie die andern; der Teig dazu ist der nämliche, nur daß ein Zucker darunter kommt, und wird gemacht auf einer Tortenpfanne, gleichwie eine Pastete, oben wird sie bestrichen mit Eyern, und mit Zucker bestreuet, im Bachen aber muß man beobachten, daß sie eine schöne Farbe bekommt.

*Une Timballe idem a la Genoise.*

## Eine Kastrolpastete auf genuesisch.

Anstatt der Macroni mache einen Nudelteig, aber nur von Eyerdottern, hernach schneide daraus lange Bündlein einen kleinen Finger breit, und thue es auf die nämliche Manier richten, gleichwie die Macroni zu der Pastete, als wie diese mit süßem Rahm, auch auf dem nämlichen Form bachen und serviren.

*Une Timballe idem a l'Allemande.*

## Eine Kastrolpastete auf deutsch.

Du machst auch einen Nudelteig, und anstatt der Macron schneide kleine Flecklein, (welche klein viereckigt seyn müssen) daraus, und mache es auf die nämliche Manier, wie die vorher schon bemeldten Kastrolpasteten, du kannst auch anstatt dem Schunken einen geräucherten Fisch nehmen.

*Flecks au fromage Parmesan.*

## Eine Flecleinpastete in Raif.

Die Flecklein thue richten, als wie schon vorher gemel-

gemeldet ist, auf die Schüssel, aber wo du serviren willst, mache einen Raif herum von harten gebrühten Teig, damit er hält, dieser muß seyn 3 Finger hoch, und schön gezwickt, und mit Eyern bestrichen, du mußt den Raif bey dem Feuer hart werden lassen, hernach thue die Flecklein hinein, das dem Raif gleich ist, streue oben darauf einen Parmesankäs, setze die Schüssel auf ein Blech in den Ofen, daß es eine schöne Farbe bekommt, und servire sie hernach zur Tafel.

*Macaron a la même Maniere.*

## Macroni auf die nämliche Manier.

Die Macroni, die du machst zu der Kastrolpastete, kannst du auch auf die nämliche Art in die Schüssel machen mit dem Raif.

*La Seigne a la même Maniere.*

## Große Fleck auf die nämliche Manier.

Man macht einen Nudelteig mit ganzen Eyern, und ein klein wenig süßen oder sauren Rahm dazu, hernach mache deine Nudelflecke daraus, so dünn ausgetrieben, als es seyn kann, hernach schneide mit dem Bachrädlein halbe Hand groß Flecke daraus, setz auf das Feuer, nimm viel Wasser zum absieden, richte einen geriebenen Parmesankäs, wie auch einen fein geschnittenen Schunken, hernach thu die Flecken in der Breite in das siedende Wasser, daß sie nicht zusammenbachen, laß sie etliche Waal aufkochen, und thue sie wiederum heraus in das frische Wasser, alsdenn lege sie trocken auf ein Sieb, daß das Wasser wohl davon geht, und

 nimm

nimm die Schüssel, wo der Raif darauf gemacht ist, streue ein wenig Parmesankäs, wie auch von dem fein geschnittenen Schunken hinein auf den Boden, und gieß etliche Eßlöffel voll sauren Rahm hinein, ein wenig Salz und Pfeffer, lege hernach eine Lege von dem Fleck darein, und auf die Fleck mache das nämliche, als wie du angefangen hast, und dieses allezeit so fort, bis der Raif voll ist, oben darauf ist das letzte der Parmesankäs und ein wenig frischer Butter, setz sie hernach auf ein Blech in den Ofen, daß es eine schöne Farbe bekommt, hernach sind sie fertig zum serviren.

*La Saigne a la Napolitaine.*

## Große Fleck auf neapolitanisch.

Diese Flecke machst du auf die nämliche Manier, nicht anders, als anstatt dem sauren Rahm muß es eine gute und starke Jus von Rindfleisch seyn, und werden eingerichtet ohne Schunken, nichts anders, als Käs und Jus, auch ein wenig frischer Butter, und richte es auf die nämliche Manier ein, und setz sie in den Ofen, aber nicht zu heiß, sondern sie müssen nur dünsten durchaus, so sind sie fertig zu serviren.

*Raviolles a la Genoise.*

## Raviollen auf genuesisch.

Mache einen Teig mit Mehl, ein ganzes Ey, ein klein wenig frischen Butter und ein wenig Salz, mache ihn an mit frischem Wasser, und arbeite ihn gut mit der Hand, der Teig muß ehender etwas lind als stark seyn, hernach wird er fein

aus-

ausgetrieben, so fein, als es möglich seyn kann, man kann ihn auch mit der Hand recht fein ausziehen: zu der Fülle nimm Spinat oder Mangoltkraut, es gilt gleich, dieses thue blanchiren und recht fein schneiden, hernach schneide einen Zwiebel auch recht fein, thue ihn in einen Kastrol mit ein wenig frischen Butter, laß die Zwiebel auf dem Feuer passiren, thue den Spinat oder das Mangoltkraut auch dazu hinein, ein wenig Pfeffer, Salz, und ein wenig Muscatnuß, laß es alles auf einem stäten Feuer zusammendünsten, hernach thue es vom Feuer, und laß es kalt werden, thue dazu so viel Milchdopfen, als das Grüne ausmacht, wie auch eine Hand voll geriebenen Parmesankäs, etliche Eyerdotter, thue es gut untereinander rühren, und mache hernach kleine Schnitt Karpfel davon, und thue sie hernach im Wasser absieden, und richte sie ein auf die Schüssel in den Raif, gleichwie die auf neapolitanisch, setz sie auf ein Blech, und laß sie im Ofen stät dünsten, gleichwie die vorhergemeldten, so sind sie hernach auch fertig zu serviren.

*Une Tourte de Poulets fricassées.*

## Eine Pastete von Butterteig mit Hühnern.

Nimm die Hühner, thue sie zerschneiden Gliederweis, wie sichs gehört, hernach blanchire sie im Wasser, thue sie heraus und sieh nach, ob sie recht sauber geputzt sind, thue sie in einen Kastrol mit frischem Butter, und einen ganzen Zwiebel, setz auf das Feuer, und laß sie passiren, staube ein we=

wenig feines Mehl daran, und fülle sie mit einem frischen Wasser auf, setze sie auf einen gähen Windofen, laß sie stark einkochen, hernach setz sie vom Feuer hinweg, thue die Hühner in einen andern saubern Kastrol, und passire die Sauce durch ein Sieb daran, laß sie hernach stehen, bis es Zeit ist zu serviren, thue 3 oder 4 frische Eyerdotter mit ei[illegible] w[illegible] süßem Rahm in ein kleines Geschirr du[illegible] [illegible]n Haarsieb passiren, schneide auch etwas Petersill recht fein; ist es Zeit zu serviren, setze die Hühner auf das Feuer, laß sie aufkochen, hernach thue den Petersill hinein, wie auch das Gelbe von den Eyern, thue es beständig rühren auf dem Feuer, daß sie nicht zusammenlaufen, kochen dürfen sie nicht, sondern sie müssen nur legirt seyn, thue sie vom Feuer, drücke den Saft von einer Lemoni hinein und salze sie, hernach schneide den Deckel heraus von der Pastete, thue das Papier heraus und den innern nassen Teig, und richte hernach die Hühner hinein, decke sie wiederum zu, und servire sie zur Tafel.

*Une Tourte de Poulets au roux aux Citrons.*

## Eine Pastete mit Hühnern braun gemacht.

Die Pastete wird gemacht von dem nämlichen Teig und auf die nämliche Manier, wie vorher schon gemeldet worden, die Hühner, nachdem sie sauber flammirt und gepuzt sind, schneide auch in Viertel oder Gliederweis, wie die Hühner zum fricassiren, thue sie blanchiren, hernach thue sie in einen Kastrol mit einem Stücklein frischen Butter, einen

einen ganzen Zwiebel, ein wenig Salz dazu, thue sie auf dem Feuer passiren, staube auch ein wenig feines Mehl daran, thue sie auffüllen mit Jus und laß sie gäh einkochen, thue auch dazu Tartuffeln, und dürre oder frische Maurachen, laß sie mitkochen, bis die Sauce kurz ist, wie sie seyn soll, setz sie auf die Seite, bis es Zeit ist zu serviren; hernach mache die Pastete auf, richte sie zurecht, wie schon gemeldet ist, laß die Hühner nochmal aufkochen, thue den Saft von einer Lemoni hinein, thue die Hühner in deine Pastete schön anrichten, und servire sie zur Tafel.

*Une Tourte de Poulets melés.*

## Eine Pastete mit gemischten Hühnern.

Die Hühner werden Gliederweis geschnitten und blanchirt, wie schon gemeldet ist, thue sie auch in einen Kastrol mit frischem Butter und einem Zwiebel, thue auch dazu ein paar Kalbsbrüs in kleine Stücklein geschnitten, wie auch ein paar Kalbseuter, ein paar Ochsengaumen, ein wenig Tartuffeln, Maurachen, thue auch ein wenig Salz dazu, und thue sie auf dem Feuer passiren, staube ein wenig feines Mehl daran, oder auch eine Coulis: wenn du Coulis nimmst, so gieb eine Bouillon dazu, thust du sie aber mit Mehl einstauben, so müssen sie mit Jus angefüllt werden, drücke den Saft von einer Lemoni dazu, und thue sie serviren auf die nämliche Art, wie wir schon vorher explicirt haben, du kannst sie auch weiß einpassiren und mit Bouillon auffüllen, und auf die Letzte mit Eyerdottern gleichwie eine Fricassée legiren.

*Une Tourte de Poulets de farcis.*

## Eine Pastete mit faschirten Hühnern.

Die Hühner müssen ganz leicht flammirt, und sauber geputzt werden, hernach werden sie ausgelöst, nachmals faschire sie mit einem weißen Fasch, thue sie mit einem weißen Faden zunähen bey dem Rücken hinauf, und richte sie hernach in eine weiße Bräs ein, und laß sie stät gehen, bis sie gar sind. Die Sauce dazu: Nimm ein wenig frischen Butter, einen ganzen Zwiebel, einen Löffel voll weißes Mehl dazu, thue es passiren auf dem Feuer und thue es mit Bouillon auffüllen, laß die Sauce wohl verkochen, hernach thue in die Sauce einen klein geschnittenen abblanchirten Spargel, etwas Krebsschweife, auch ein Kalbsbrüs, laß es mit der Sauce kochen; wenn es Zeit ist zu serviren, thue die Hühner aus der Bräs heraus, daß die Fette wohl davon kömmt, hernach richte die Hühner in die Pastete hinein, und gieb die Sauce darüber, und servire sie zur Tafel.

*Un Tourte de Godiveaux.*

## Eine Pastete von Kalbsfasch.

Der Kalbsfasch wird gemacht, wie schon gemeldet worden, aus dem Fasch kannst du runde oder lange Knödel machen, thue sie hernach in der Bouillon absieden, und thue sie trocken in einen Kastrol, gieb gute Coulis daran, laß sie aufkochen, und thue den Saft von einer Lemoni dazu, richte sie in die Pastete hinein, und servire es zur Tafel.

*Une Tourte aux quenelles a la Crême.*

## Eine Pastete mit weißen Fasch.

Der Fasch wird gemacht von Geflügel, wie ich ihn schon erkläret habe, hernach mache runde oder lange Knödel daraus, thue sie in der Bouillon absieden, thue sie trockner in einen Kastrol, thue ein wenig Bechamelle dazu, passire sie auf dem Feuer, daß sie recht heiß werden, und zugleich salze sie, thue sie hernach in die Pastete anrichten, und gieb sie zur Tafel.

*Une Tourte de Langues de Veaux emincées.*

## Eine Butterpastete von Kalbszungen.

Nimm die Zungen, thue sie sauber putzen, nachdem richte sie in eine Brás ein, und laß sie lind werden, wenn sie lind sind, thue sie heraus, und schneide sie in feine Filé, thue sie hernach in einen Kastrol, thue dazu ein wenig feine Kapern mit Coulis und Sardellen, laß sie aufkochen, thue auch den Saft von einer Lemoni dazu, und richte sie hernach in die Pastete hinein, und servire sie zur Tafel.

*Une Tourte de ris de Veau.*

## Eine Pastete von Kalbsbrüs.

Thue die Kalbsbrüs blanchiren und putzen, hernach schneide sie in kleine Stücke, thue sie in einen Kastrol, nimm auch dazu einen linden Ochsengaumen, klein geschnitten, etwas Tartuffeln, Maurachen, thue dazu ein wenig frischen Butter, und

einen ganzen Zwiebel, Salz und ein wenig Pfeffer, laß es passiren auf dem Feuer, nimm dazu Coulis, oder staube auch ein Mehl daran, und fülle sie mit Jus auf: auch wenn du sie willst weiß machen, thue sie mit guter Bouillon auffüllen, hernach legiren mit Eyerdotter, auf die Letzte, wenn du sie serviren willst, mit ein wenig fein geschnittenen Petersill, darein drücke den Saft von einer Lemoni, und richte sie in deine Pastete hinein.

*Une Tourte de Grasdouble.*

## Eine Pastete von Kuttelflecken.

Du mußt gute und schöne weiße Kuttelflecke nehmen, und diese sauber putzen und blanchiren im Wasser, hernach thue sie in eine gebrauchte Bräs, und laß sie kochen, bis sie recht lind werden, nachdem thue sie heraus, und schneide sie fein länglicht, wie Nudel, doch aber nicht gar zu fein, mache eine Sauce, nimm frischen Butter in einen Kastrol, thue dazu einen Zwiebel fein geschnitten, laß den Zwiebel auf dem Feuer passiren, thue dazu einen Löffel voll weißes Mehl, laß es auch ein wenig anziehen auf dem Feuer, füll es hernach mit guter Bouillon auf, laß die Sauce aufkochen, thue hernach die Kuttelfleck hinein, und laß sie kurz kochen, setz sie vom Feuer, bis es Zeit ist zur Tafel, so laß es aufkochen, thue daran fein geschnitttenen Petersill, und thue sie mit 3 Eyerdottern legiren, drücke auch dazu den Saft von einer Lemoni, und richte sie in die Pastete hinein, und servire sie zur Tafel.

*Une Tourte a la Flamande.*

## Eine Pastete auf flamändisch.

Nimm Lämmerbrüstlein, thue sie blanchiren, hernach thue sie in kleine und schöne Stücklein zerschneiden, thue sie in einen Kastrol mit frischem Buter und einem ganzen Zwiebel, setz es auf das Feuer, laß es passiren, thue daran ein wenig feines Mehl, wie auch eine gute Bouillon, laß es aufkochen, nimm hernach Petersillwurzeln in kleine Filé geschnitten, ein wenig im Wasser blanchirt, und thue sie hernach auch in das Fleisch, und laß miteinander gar kochen, thue dazu ein wenig Muscatnuß, koste, obs im Salz recht ist, die Sauce muß weiß seyn, wie auch das Fleisch, hernach richte es in die Pastete hinein, und servire sie zur Tafel, du kannst auch dieses Ragout zu changiren, schön lichtgelb machen, auf die nämliche Art mit Jus, und in einer Butterpastete serviren.

*Un Tourte d'Ecrevisses.*

## Eine Pastete von Krebsen.

Nimm Krebse, thue sie auslösen, thue die Schweife davon a parte, mache einen Krebsbutter, nimm hernach diesen Butter, wenn er kalt ist, und thue einen Löffel voll weißes Mehl daran rühren, thue eine gute Bouillon darein gießen, setz sie auf das Feuer, thue die Sauce rühren, bis sie aufsiedet, nimm dazu etliche Kalbsbrüs und Kalbseuter, wie auch ein paar Ochsengaumen, Hühnerlebern und die Krebsschweife, laß es gar kochen; ist es Zeit zu serviren, laß es aufkochen, drücke den

Saft

Saft von einer Lemoni hinein, richte es in die Pastete hinein, und servire sie zur Tafel, du kannst es auch von jungen Hühnern auf die nämliche Art machen.

*Une Tourte a l'Angloise.*

## Eine Pastete auf englisch.

Nimm Kalbscarmenat, thue sie schön gleich machen, thue sie hernach auf eine Schüssel, thue dazu Pfeffer und Salz, feine Kräuter fein geschnitten, nämlich Scharlotten, Petersill, Basilicum, Thymian, ein paar Lorberblätter, gieß daran Provenceröl, und laß es etliche Stunden marginiren, hernach thue sie auf dem Rost abbraten, aber nur in ihrem Saft, doch schön gelb auf gäher Glut, thue sie hernach in einen Kastrol, gieb daran einen Löffel voll Coulis, so viel du Sauce vonnöthen hast, oder auch staube ein feines Mehl daran, nur ein wenig, und füll es mit Jus an, und laß es aufsieden; ist es Zeit zu serviren, thue den Saft von einer Lemoni dazu, wie auch ein wenig Bertramessig, aber sie därfen nicht lang kochen, sonsten werden sie sper, richte sie in die Pastete an, und gieb sie zur Tafel.

## LES TERRINES.

## In die Töpfe.

Dieses will sagen, wenn man große Tafel hat, und bey dem Silberservice Terrines, oder auf deutsch, Töpfe, sind; was man darinnen serviren soll,

soll, wo jeẓt bey einem Silberservice stark die Töpfe servirt werden, wenn aber keine Töpfe im Service sind, so können ein und andere von diesen Speisen in die Seitenschüsseln servirt werden.

*Une d'Epinardes a l'Italienne.*

## Einen Spinat auf italiänisch.

Nimm den Spinat, nachdem er sauber gepuẓt und gewaschen ist, thue ihn in viel und siedendem Wasser mit Salz blanchiren, damit er grün bleibt, wenn er etliche Waal aufgethan hat, gieß ihn ab, und thue ein frisches Wasser darauf, drücke ihn wohl aus, durchschneide ihn mit dem Messer, schneide einen Zwiebel recht fein, thue ihn in einen Kastrol mit frischen Butter, laß ihn passiren auf dem Feuer, hernach thue den Spinat hinein, und thue dazu Pfeffer und Salz, ein wenig Muscatnuß, ein wenig fein geschnittenen Basilicum, seẓ ihn auf ein stätes Feuer, und laß ihn dünsten, schwing ihn zu Zeiten herum, thue daran ein klein wenig Mehl stauben, und gieß dazu eine gute Bouillon, seẓ ihn auf ein starkes Feuer und laß ihn gäh einkochen; ist es Zeit zu serviren, richte ihn in den Topf oder Schüssel, garnire ihn mit was für Fleisch du willst, oder auch mit Bratwürsten, und servire ihn in den Topf zur Tafel.

*Une d'une autre maniere a l'Allemande.*

## Einen Spinat auf deutsche Manier.

Blanchire den Spinat, wie schon gemeldet ist, thue ein wenig feines Mehl in einem Kastrol gelb machen mit frischem Butter, wenn es gelb ist, thue

einen

einen Zwiebel und Scharlotten fein geschnitten darein passiren, gieß eine Bouillon daran und laß es aufkochen, thue daran Pfeffer und Salz, ein wenig Muscatnuß, thue hernach den Spinat wohl ausgedruckt darein, und laß ihn auf einem ståten Feuer kochen, bis die Sauce kurz wird; ist es Zeit zu serviren, richte den Spinat in den Topf oder Schůssel, garnire ihn, mit was du willst, und dein Gusto ist, und servire ihn zur Tafel. Diesen Spinat auf die Manier gekocht, darf man auf die erste Tracht geben, und ist kein Entremets, weil der zum Entremets auf eine andere Manier gekocht wird, und nicht auf Gemůßart, gleichwie auch die Brockeln.

*Une d'Asperges avec de ris de Veau.*

## Spargel mit Kalbsbrůs.

Nimm den Spargel, thue ihn sauber putzen, hernach schneide ihn Gliedlang, so weit er gut, grůn und lind ist, thue ihn hernach blanchiren in vielem siedenden Wasser mit Salz, aber nicht zu viel, thue ihn frischiren mit frischem Wasser, gieß das Wasser davon, thue in einen Kastrol ein Stůck frischen Butter, fein geschnittenen Petersill, und einen ganzen Zwiebel, laß ihn zergehen auf dem Feuer, thue den Spargel hinein, wie auch Kalbsbrůs wohl blanchirt, und in kleine runde Stůcke geschnitten, auch etliche Kalbseuter dazu, passire es auf dem Feuer, staube ein wenig feines Mehl daran, und fůll es auf mit guter Bouillon, und laß es geschwind einkochen, damit der Spargel grůn bleibt, thue ein wenig Pfeffer und Salz dazu;

zu; ist es Zeit zu serviren, legire es mit etlichen Eyerdottern, und thue es in dem Topf zur Tafel serviren.

*Une d'asperges d'une autre maniere.*

## Einen Spargel auf eine andere Manier.

Den Spargel thue schneiden und blanchiren, wie schon gemeldet worden, und auf die nämliche Manier richten, nur daß du mehr darunter mischest, als nämlich die Kalbsbrüs, Hühnerkämme und Krebsschweife, Maurachen und Champignons, richte es und koche es, wie vorher schon gemeldet worden, und servire es zur Tafel: du kannst auch den Spargel mischen mit gelben Ruben, wenn sie jung sind, es ist auch gut: die gelben Ruben müssen fein geschnitten und auch blanchirt werden, als wie der Spargel.

*Une de Houblons avec de Cotelettes d'agneau.*

## Einen Hopfen mit Lammscarmenaten.

Thue den Hopfen sauber putzen in ein frisches Wasser mit Salz, damit er weiß bleibet, hernach thue ihn blanchiren in viel siedendem Wasser mit Salz, aber nicht zu lang sieden lassen, thue ihn abseigen, und thue ihn wiederum in ein wenig frisches Wasser mit Salz und Lemonisaft, oder auch anstatt der Lemoni ein wenig starken Weinessig, also bleibt er schön weiß, thue in einen Kastrol ein Stücklein frischen Butter, einen Löffel voll feines

Mehl,

Mehl, thus untereinander rühren, thue auch dazu einen ganzen Zwiebel, gieß daran so viel gute Bouillon, als du glaubst zur Sauce nöthig zu haben und zu dem Hopfen zu brauchen, thue hernach die Sauce auf das Feuer, und rühre sie ab, so lang bis sie gut verkocht ist, hernach thue den Hopfen abgießen, daß kein Wasser dabey bleibt, thue ihn hernach in die Sauce, und laß ihn einmal aufkochen, und setz ihn auf die Seite, bis es Zeit ist, bald zu serviren, wo du hernach die Lammscarmenate einrichtest mit feinen Kräutern und Butter, und mit feinen Semmelbröseln baniren, oder auf gut deutsch, besäen; thue sie auf eine gleiche Glut setzen, und schön gelb grilliren lassen, hernach laß den Hopfen aufkochen, und ist es Zeit zu serviren, so thue daran ein wenig fein geschnittenen Petersill, ein wenig Muscatnuß, wie auch ein wenig Pfeffer, thue ihn kosten, ob er recht von Salz ist, legire ihn hernach mit etlichen Eyerdottern, und thue hinein den Saft von einer halben Lemoni, richte ihn hernach an in den Topf, lege die Carmenate darauf, und servire sie zur Tafel.

*Une des houblons d'une autre maniere.*

## Einen Hopfen auf eine andere Manier.

Den Hopfen machst du auf die nämliche Manier, wie schon gemeldet worden, wie auch die Sauce, nichts anders, als daß du unter den Hopfen einen kleinen grünen Spargel mischest, welcher Gliedlang muß geschnitten seyn, und blanchire ihn, thue auch darunter kleine Lammsbrüs, Hüh-

ner-

nerkämme, wenn du sie hast, thue Petersill Blätleinweis pflücken, und thue ihn wohl im Wasser blanchiren, nachdem thue ihn in ein frisches, drücke ihn wohl aus, bis es Zeit ist zu serviren, thue den blanchirten Petersill hinein anstatt den geschnittenen, und legire ihn, gleichwie den andern Hopfen, alsdenn servire ihn zur Tafel ohne Lemonisaft; er wird recht seyn.

*Une de pourpier avec de filé de veau glacé.*

## Portulak mit Filé von Kalbfleisch glasirt.

Nachdem der Portulak sauber geputzt und gewaschen ist, thue ihn in einen Kastrol mit frischem Butter, einen ganzen Zwiebel, ein wenig Pfeffer und Salz, setz es auf das Feuer, und laß es passiren, staube ein wenig feines Mehl daran, und gieß eine gute Bouillon darauf, und wenn du ein wenig rohen Schunken hast, thue auch einen Schnitz dazu, das giebt einen bessern Gusto, laß sie wohl kochen, bis die Sauce kurz wird, hernach setz ihn auf die Seite, bis es Zeit ist zu serviren. Die Filé von Kalbfleisch: Nimm das innere Theil von einem Kalbsschlegel, welches man ein Fricandeau nennet, dieses thue zurecht machen, als wenn du ein Fricandeau machen wolltest, schneide es in der Breite in der Mitte voneinander, thue hernach diese zwey Stücke sauber spicken, gleichwie ein Fricandeau, leg es in ein frisches Wasser, setz ein Wasser auf das Feuer, und laß es sieden, wenn es siedet, so thue diese 2 Stücke hinein und laß etliche Waal aufsieden, thue es hernach wiederum in

ein frisches Wasser, schneide die Filé daraus nach deinem Gusto, so groß du sie haben willst, richte sie ein in eine Brás, setz sie auf ein státes Feuer, und laß sie ganz langsam lind werden: nachdem, wenn es Zeit ist zu serviren, thue die Filé heraus auf eine saubere Serviette, damit die Fette wohl davon kommt, setz die Glace auf eine kleine Glut, und thue die Filé hinein, laß sie schön glasiren und laß den Portulak aufkochen, legire ihn mit etlichen Eyerdottern, druck den Saft von einer Lemoni daran, richte es an in den Topf oder Schüssel, und lege die glasirten Filé von Kalbfleisch darauf, und servire es zur Tafel, sie wird vortrefflich seyn.

*Une de Pourpier d'une autre maniere.*

## Eine von Portulak auf eine andere Manier.

Den Portulak richte auf die nämliche Manier, wie schon gemeldet ist, nichts anders, als daß du ihn, wenn er passirt ist, anstatt dem Mehl mit Coulis auffüllest und braun machest, es ist auf die Art auch gut, dieser darf nicht legirt werden: du kannst auch etwas anders dazu geben, nämlich was von Kalbfleisch grillirt ist, oder dergleichen etwas in einer Brás.

*Une de fausser Cotelettes poitrine de Veau a l'oseille.*

## Carmenate von einer Kalbsbrust mit Sauerampfer.

Den Sauerampfer richte auf die nämliche Manier, wie den Portulak, hernach nimm eine Kalbsbrust,

Brust, thue sie zerschneiden, zwey Ribbenweis zusammen, leg es hernach in ein frisches Wasser, und eines setz auf das Feuer und laß sieden, hernach thue dieses Kalbfleisch hinein, und laß es sieden, so lang, bis du glaubst, daß es nicht mehr blutig ist, thue es hernach in ein frisches Wasser, und schneide es sauber zu, laß eine Ribbe, und die andere zieh heraus, richt es ein in eine andere Bräs, als wie die Filé von Kalbfleisch, und setz es auf ein stätes Feuer, und laß es lind kochen, ganz langsam, damit sie weiß bleiben; ist es Zeit zur Tafel zu serviren, thue sie heraus auf ein sauberes Serviette, daß die Fette wohl davon kommt, und thue sie hernach glasiren, gleichwie die Filé von Kalbfleisch, den Sauerampfer thue legiren mit Eyerdottern, aber keinen Lemonisaft dazu, weil der Sauerampfer ohnehin sauer ist, richte ihn an, und lege diese Cotelettes darauf, und servire es zur Tafel; es ist eine gute Speise. Du kannst den Sauerampfer auf eine andere Manier machen, gleichwie den Portulak, und mit etwas anders garniren.

*Une de petits pois verds avec de l'agneau.*

## Grüne Erbsen mit Lämmerfleisch.

Nimm die ausgelösten Erbsen, laß sie in einem siedenden Wasser und Salz einen Sud aufthun; hernach thue sie in einen Kastrol mit einem Stücklein frischen Butter, schneide daran einen Petersill fein, mit ein wenig Basilicum und Bonakraut, ein wenig Pfeffer und Salz, thue auch gleich dazu Lammsbrüste, welche schon halb gekocht und

in kleine Stücklein geschnitten seyn müssen, thue hernach alles zusammen auf dem Windofen passiren, staube ein wenig feines Mehl daran, und füll es mit guter Bouillon auf, und laß es gäh einkochen, so wird es miteinander lind und gut seyn; ist es Zeit zu serviren, koste es im Salz, und thue ein Messerspitz voll Zucker daran, dieses giebt den Erbsen einen guten Gusto, und sind alsdenn gut zur Tafel.

*Une de haricots verds avec du Mouton.*

## Grüne Fisolen mit Schaffleisch.

Nachdem die Fisolen, oder auch grüne Bohnen genannt, geputzt sind, thue sie in der Länge durchschneiden, und hernach in 4 Theile theilen, setze ein Wasser auf den Windofen mit einer Hand voll Salz, und laß sieden, hernach thue die Fisolen hinein und laß sie etliche Sud thun, thue sie hernach in ein frisches Wasser, gieß sie wiederum ab, schneide einen Zwiebel, Petersill, Basilicum und Thymian, Bonakraut, alles zusammen recht fein, thue es in einen Kastrol mit einem Stück Butter und einem Schnitzlein Schunken, laß es passiren auf dem Feuer, thue die Fisolen hinein, Salz und Pfeffer daran, setz es auf ein städtes Feuer und laß dünsten, schwinge sie zu Zeiten herum, staube hernach ein wenig feines Mehl daran, und gieß eine gute Bouillon darauf, und laß gäh einkochen, so bleiben sie grün, und werden gut seyn, du kannst sie mit Schafcarmenat garniren, oder auch mit der Brust grillirt, oder gesotten, und in kleine

Stücke

Stücke geschnitten und damit garnirt, und zur Tafel servirt.

*Une poitrine de Mouton aux Concombres blanc.*

## Eine Schafsbrust mit frischen Cucumern weiß gemacht.

Nimm die Cucumern, schäle sie, und schneide sie in 4 Viertel, thue das Innere davon, hernach thue ein Stück Butter in einen Kastrol mit einem fein geschnittenen Zwiebel, laß es ein wenig auf dem Feuer passiren, hernach schneide die Cucumern klein wie Flecklein in den Kastrol, thue dazu Pfeffer und Salz, ein wenig Schunken, wenn du einen hast, setz es auf ein stätes Feuer und laß dünsten, staube ein wenig feines Mehl daran, und füll es auf mit ein wenig guter Bouillon, und laß kochen, bis sie lind sind, die Brust aber zerschneide in kleine Stücke, und thue sie einrichten in eine Bräs: wenn sie recht lind ist, thue sie aus der Bräs, thue sie ein wenig pfeffern und salzen, und bestreue sie mit fein geriebenen Brod, und lege sie auf den Rost; ist es Zeit zur Tafel zu serviren, setze den Rost auf das Feuer von einer gleichen Glut, und laß schön grilliren, die Cucumern laß aufkochen, thue daran ein wenig fein geschnittenen Petersill, und legire sie mit etlichen Eyerdottern, drücke den Saft von einer Lemoni hinein, und richte es an in den Topf oder Schüssel, und thue hernach das Grilliasch sauber darauf legen, und servire es zur Tafel.

*Une de Concombres d'une autre maniere.*

## Cucumern auf eine andere Manier.

Nimm die Cucumern, thue sie schälen und ausschneiden, wie ich schon gemeldet habe, hernach schneide sie rund wie einen Zwiebel, oder auch auf eine andere Manier, wie du willst, thue sie in ein Geschirr, gieß daran Essig, thue dazu Salz und Pfeffer, Zwiebel, ein Lorberblat, Basilicum, Thymian und ein paar Zweige Bertram, und laß sie stehen 2 oder 3 Stunden, hernach mache ein Schmalz heiß, und thue die Cucumern aus dem Essig in das Schmalz ohne Kräuter, ohne Mehl, und laß sie bachen, bis sie gelb werden, hernach thue sie heraus auf ein sauberes Tuch oder Serviette, daß die Fette davon gehet, nachdem thue sie in einen Kastrol, und thue Coulis dazu, so viel du Sauce vonnöthen hast, oder du kannst auch ein wenig Mehl dazu stäuben und mit Jus auffüllen, und laß sie kochen, bis sie recht lind sind, und die Sauce kurz ist; ist es Zeit zu serviren, drücke den Saft von einer Lemoni hinein, und gieß ein wenig Bertramessig dazu, richte die Cucumern in den Topf, und mache das nämliche Grilliasch dazu, oder auch Schafcarmenad, auch etwas anders von Schaffleisch in einer Bräs, dieses ist das beste Fleisch mit Cucumern zu serviren.

*Une de Laitue farcie.*

## Einen faschirten Laktuksalat.

Thue den Laktuk in vielem und siedenden Wasser blanchiren, aber nicht zu viel, drücke ihn aus und faschi-

faschire ihn mit ordinari Kalbsfasch, thue ihn binden, daß er schön beysammen bleibt, richte ihn in eine Bräs, und laß ihn ståt kochen, bis er lind ist, hernach thue ihn heraus auf eine Serviette, damit die Fette wohl davon kommt, richte ihn in den Topf oder Schüssel, kannst ihn auch mit Lammsfleisch garniren und ein wenig gute Jus darüber gießen, oder auch die nämliche Sauce von der Bräs, wenn die Fette alle sauber abgenommen ist, und thue es hernach zur Tafel serviren.

*Une de Laitue d'ue autre maniere.*

## Laktuk auf eine andere Manier.

Nimm den Laktuk, thue ihn blanchiren in vielem Wasser und Salz, thue ihn hernach in ein frisches Wasser, thue ihn gut ausdrücken, und mit dem Messer ein wenig klein schneiden, die großen Torschen davon, nimm einen fein geschnittenen Zwiebel, thue ihn mit Butter passiren, hernach thue den Laktuk hinein, thue es salzen und pfeffern, auch schneide ein wenig Basilicum fein, und thue ihn auch dazu, laß auf einem ståten Feuer passiren und dünsten, thue es zu Zeiten umwenden, hernach thue ein wenig feines Mehl daran stauben, und gieß eine gute Bouillon darauf, und laß kochen, bis er lind und kurz eingekocht hat; wenn es Zeit ist zu serviren, gieß etliche Eßlöffel voll süßen Rahm daran, und legire ihn mit etlichen Eyerdottern, und richte ihn an für ein Gemüß, du kannst Lämmerbrüste oder Carmenate darauf grilliren; es ist gut dazu.

*Une des Endives a la Chicorée.*

## Einen Endivisalat *a la Chicorée.*

Nimm den Endivi und richte ihn, gleichwie den Laktuk, aber etwas kleiner geschnitten und keinen Rahm dazu, sondern nur, wenn es Zeit ist zu serviren, legire die Eyerdotter allein, es ist gut dazu ein Schaffleisch im Kastrol gedämpfet, daß es wohl lind und mürb ist, weil es eine gute Speise ist.

*Une de Carottes avec de Catelettes de Mouton.*

## Gelbe Ruben mit Schafscarmenaten.

Nachdem die gelbe Ruben sauber geputzt sind, schneide sie Gliedlang fein, als wie grobe Nudeln, thue sie im Wasser mit Salz ein wenig blanchiren, nach diesem nimm einen Zwiebel, Petersill, ein wenig Basilicum und Thymian, schneide alles dieses fein zusammen, thue sie hernach in einen Kastrol mit einem Stück frischen Butter, setz sie auf das Feuer und laß ein wenig passiren, thue die gelbe Ruben auch dazu, wie auch ein wenig Pfeffer und Salz, setz auf eine kleine Glut und laß dünsten, wende sie zu Zeiten herum, staube ein wenig feines Mehl daran, und gieß eine gute Bouillon darauf, und laß sie kochen, bis sie lind und kurz eingekocht sind, die Carmenate sind schon gemeldet, wie mans grilliren muß, allezeit mit feinen Kräutern, und etliche Stunden darinnen liegen lassen, sie werden schmackhafter und mürber; ist es Zeit zur Tafel zu serviren, grillire die Carmenate, und richte die gelbe

gelbe Ruben an, lege die Carminate darauf, so sind sie gut.

*Une de Carottes avec de piés de mouton.*

## Gelbe Ruben mit Schafsfüßen.

Nachdem die gelbe Ruben sauber geputzt sind, thue sie Fingerglied lang, oder auf eine andere Manier schneiden, nur schön rund, damit eines wird wie das andere, hernach blanchire sie und richte sie ein, wie schon gemeldet ist, die Schaffüße müssen sauber flammirt und voneinander getheilt werden, wie die Kalbsfüße, wenn sie hernach schier lind gesotten sind in einer leichten Bräs, damit sie weiß bleiben, und nachdem thue sie zu den gelben Ruben, und miteinander einpassirt und gekocht, wie die vorher gemeldeten, und wenn es Zeit ist zur Tafel, thue die Fette davon, und servire sie zur Tafel.

*Une de Carottes ciselées.*

## Gelbe Ruben mit Schweinsfüßen und Ohren.

Die gelbe Ruben thue schneiden, wie sie sind, in der Rundung, aber nicht gar zu dick, blanchire sie und richte sie ein, wie schon vorher gemeldet ist, die Schweinsohren und Füße auch auf die nämliche Manier, und auch so kochen lassen, und servirt, auf diese Art sind sie auch gut. Du kannst es auch auf eine andere Manier schneiden, und mit Schaffleisch geben, welches auch gut ist, gleichwie auch von Schaffüßen; du kannst auch anstatt dem

Mehl in die Ruben zu passiren, eine Coulis darauf geben, die Kräuter aber sind allezeit gut dabey, wenn sie auf die Art einpassirt werden, und wenn du ein wenig Bohnenkraut nimmst, ist es auch gut.

*Une de Cucuzzeli.*

## Wälsche Kürbis.

Dieses ist ein wälsches Gewächs, das man aber heutigs Tags in ein und andern Gärten in Deutschland auch findet, als wie in Wien und Regensburg, welches ein gutes und sehr gesundes Gemüß ist: in Italien giebt man es den Kranken, um zu frischiren; dieses Gewächs sieht einer großen Cucumer gleich, aber es ist nicht so grün, und die Schale ist etwas feiner: diese thut man mit dem Messer, gleichwie einen Retrig schaben, schneide sie in 4 Theile, und das Innere thue hinweg, gleichwie bey den Cucumern, hernach schneide sie in einen Kastrol in kleine Stücklein Gliedlang, thue dazu ein Stück Butter, Petersill Blätleinweis, wie auch Basilicum, ein wenig Thymian, Pfeffer und Salz, setz es hernach auf ein stätes Feuer, und laß dünsten, bis sie Wasser ziehen, hernach setz sie auf ein gähes Feuer und laß sie einkochen, wenn sie kurz ist, gieß eine recht gute und starke Bouillon daran, und schlage etliche ganze Eyer in ein Geschirr ab, thue dazu etwas geriebenen Parmesankäs, schlag es untereinander, und gieß es an die Cucuzzeli oder Kürbisse, und thue es ein wenig schütteln und aufkochen lassen; ist es Zeit zu serviren, richte es an, aber zerrühre es nicht viel, und garnire es mit gekochten welschen Würsten oder Schunken, oder

auch mit halb geräuchertem Schweinefleisch, und servire es zur Tafel, es ist eine recht gute grüne Speise, es kann auch gegeben werden mit Lammsfleisch.

*Une de Cucuzzeli a la Milanoise.*

## Cucuzzeli auf mayländisch.

Thue die Cucuzzeli fein schaben, und thue sie hernach in der Rundung schneiden, gleichwie man die frischen Cucumern zum Salat schneidet, hernach thue sie ein wenig einsalzen und pfeffern, nach diesem thue sie einmehlen, und im Schmalz schön gelb ausbachen, hernach thue den Parmesankäs reiben, nimm den Topf oder Schüssel, wo du es einrichten willst, thue eine Lege von den gebachenen Kürbissen oder Cucuzzeli genannt, auf den Boden, hernach streue einen geriebenen Käs darauf, alsdenn wiederum eine Lege Cucuzzeli und Käs, und das so lang gemacht, bis du genug in deiner Schüssel hast, hernach gieß eine gute Jus darüber, und setz es auf die Glut und laß dünsten, in die Höhe kannst du mit guten Bratwürsten garniren, und zur Tafel serviren.

*Un de Cucuzzo longo a l'Italienne.*

## Brügelkürbis auf italiänisch.

Dieses ist ein Gewächs, welches den Cucuzzeli am Geschmack fast gleichet, aber sie sind viel länger, es giebt einige, die eine halbe Elle lang sind, und auch noch länger, diese werden nicht geschält, gleichwohl daß sie etwas härter sind, sondern man thut sie schaben als wie die gelben Ruben, schnei-

det sie aber in der Länge in 4 Theile, und das Innere ausgeschnitten, gleichwie bey den Cucuzzeli, und hernach thut man sie kochen auf oben beschriebene 2 Manieren; aber noch auf eine andere Manier kann man es machen, nämlich: thue in einen Suppenkastrol ein Stück Rindfleisch, ein Stück Schaffleisch, einen Kalbsknochen, setze es zum Feuer, um eine gute Bouillon zu machen, thue auch hinein ein Stück Schunken, wie auch ein Stück wälsche Wurst, laß alles zusammen sieden, thue in einen Mörser ein Stück Speck, thue dazu Basilicum und ein wenig Thymian, und einen Scharlotten, stoß dieses alles fein zusammen, nachdem thue diesen Speck auch in die Bouillon hinein, und laß mitsieden: wenn alles wohl und lind gekocht ist, thue diese Bouillon durch ein Haarsieb passiren, und thue diese Bouillon wiederum in einen Kessel oder irdenes Geschirr, laß wiederum sieden, den Brügelkürbis schneide in kleine Stücke, aber nicht so klein, als wie Cucuzzeli, thue sie hernach also roher in diese Bouillon, wie auch ein Stücklein ganzen Parmesankäs, auch etwas Petersill klein gepflückt, ein wenig Pfeffer und Salz, laß sieden, bis sie lind sind; ist es Zeit zur Tafel zu serviren, schneide die Würste in kleine Stücklein, thue sie mit dem Brügelkürbis anrichten, wie auch mit dem Schunken, der in der Bouillon gesotten hat.

*Une de choux de raves a la bourgeoise.*

## Kohlrabi auf bürgerlich.

Nimm die Kohlrabi, nachdem sie geputzt sind, thue sie dünn in der Rundung schneiden, das Grüne

auch dazu, setze ein Wasser auf das Feuer, laß es sieden mit Salz, thue die Kohlrabi hinein, und laß nur 2 Waal aufkochen, hernach gieß sie ab, und gieß frisch Wasser daran, thue sie trocken abgießen, thue in einen Kastrol Butter oder gute Fetten, mache ein kleines Löffelein Mehl gelb: wenn es gelb ist, thue einen fein geschnittenen Zwiebel hinein passiren, fülle sie an mit guter Bouillon, daß sie über die Kohlrabi gehet, thue dazu fein geschnittenen Basilicum, Pfeffer und Salz, setz es auf ein stätes Feuer, wenn du sie grün haben willst, und laß gäh einkochen, so sind die Kohlrabi lind, und bleiben grün; willst du sie aber auf solche Art nicht haben, so setz sie auf ein stätes Feuer, und laß einkochen, vom Fleisch kannst du dazu geben nach deinem Belieben: das halbgeselchte Schweinfleisch ist aber allezeit das beste bey allen Gemüsern, weil es einen guten Gusto giebt; und weil die Gemüser wässericht sind, so muß man trachten, etwas Kräftiges und Starkes dazu zu thun, so werden die Gemüser allezeit gut seyn.

*Une de Choux de raves a la bourgeoise d'une autre maniere.*

## Kohlrabi auf bürgerlich ohne Grünes.

Nimm die Kohlrabi, nachdem sie geputzt sind, und schneide sie in Viertel, thue sie im Wasser blanchiren, nachdem thue eine Fette oder Butter in einen Kastrol, laß es heiß werden, thu die Kohlrabi hinein, thue einen ganzen Zwiebel dazu, Salz und Pfeffer, auch ein Stücklein halb geselchtes

schwein-

schweinernes Fleisch, setz es auf ein ståtes Feuer, und laß es dünsten, wende zum öftern um, wenn sie sehr kurz werden, thue eine Bouillon daran gießen, und laß sie nach und nach gelb werden: nach diesem thue ein wenig Mehl gelb machen, thue es dazu mit einer Bouillon und ein wenig Basilicum ganzer, laß sie lind kochen, thue hernach den Basilicum und Zwiebel davon, und servire sie zur Tafel.

*Une d'une autre maniere.*

## Kohlrabi auf eine andere Manier.

Nimm die Kohlrabi, nachdem sie abgeschålt sind, thue sie schön rund schneiden mit dem Messer, schneide oben den Deckel weg mit sammt dem Grünen, das Herz, was in der Mitte bleibt, daraus formire einen Deckel, den Apfel davon thue schön aushöhlern in der Runde, außen herum kannst du ihn mit einem kleinen Messer etwas ausschneiden nach deinem Belieben, hernach thue die Kohlrabi mit sammt den Deckeln in einem siedenden Wasser blanchiren, thue sie wiederum in ein frisches Wasser, thue die ausgeschnittenen Kohlrabi in eine weiße Brås, laß sie auf einem ståten Feuer kochen, bis sie lind sind: wenn es bald Zeit ist zu serviren, thue die Deckel davon auch in die Brås, laß sie nur ein wenig kochen, damit sie schön grün bleiben, sie dürfen nicht gekocht oder lind seyn, weil sie nur dienen, die Speisen schöner zu garniren: mache ein Salpicau von Brüs und Kalbseutern, ein wenig Schunken, Champignon, passire alles dieses zusammen in einen Kastrol mit ein wenig frischen

Butter,

Butter, feine Kräuter, streue ein wenig feines Mehl daran, gieb eine gute Bouillon darauf, so viel es vonnöthen hat, laß es wohl verkochen; hernach wenn es Zeit ist zu serviren, thue die Kohlrabi heraus auf eine Serviette oder Tischtuch, daß die Fette davon kömmt, legire das Salpicau mit Eyerdottern, drücke ein wenig Lemonisaft hinein, und fülle die Kohlrabi damit an, decke die Deckel von den Kohlrabi darauf, gieb darunter eine recht starke und gute Jus mit ein wenig abblanchirten grünen Petersill, dieses ist eine gute und schöne grüne Speise; du kannst auch eine Coulis-Sauce darunter geben.

### *Une d'une autre maniere.*

## Kohlrabi auf eine andere Manier.

Nimm die Kohlrabi, nachdem sie geschält sind, thue sie schön rund schneiden ohne Deckel, schneide etwas daraus was dir gefällt, richte sie ein in eine Bräs, wie wir schon gemeldet haben, laß sie schön lind und weiß kochen, nimm dazu ein halb geselchtes schweinernes Fleisch; wenn alles lind, und auch Zeit zu serviren ist, thue die Kohlrabi heraus, daß die Fette davon kömmt, rangire sie in den Topf oder Schüssel, wie auch zerschneide das Schweinerne, und garnire damit, thue die Bräs durch ein Haarsieb passiren, thue die Fette wohl davon, die wenige Sauce, welche bleibt, thue in einen kleinen Kastrol, thue dazu ein wenig Jus, damit es eine gelbe Farbe bekömmt, laß es kurz eingehen auf dem Feuer, und gieß es über die Kohlrabi, es ist auch eine gute und schöne Speise,

servire es zur Tafel recht warm; nach diesem, wie ichs hier explicire, kannst du dich richten, und noch in vielen Manieren machen, wie sichs auch thun läßt, es kommt auf einen guten Gedanken und wohl Obachtgeben an, daß es nicht zu viel und nicht zu wenig gekocht werde, nachdem man es serviren will.

*Une de Broccolis romaines.*

## Romaner Brockeln.

Thue die Brockoli sauber putzen, gleichwie den Carviol, thue sie in vielem siedenden Wasser mit Salz blanchiren, aber nur ein paar Sud, thue sie gleich darnach frischiren mit frischem Wasser, thue in einen Kastrol ein Stück frischen Butter, laß ihn auf dem Feuer gelb werden, thue darein passiren fein geschnittenen Zwiebel, hernach thue die Brockoli hinein, Pfeffer und Salz, ein wenig fein geschnittenen Basilicum, setz sie auf ein stätes Feuer, und laß dünsten, aber nicht zudecken, damit sie nicht gelb werden, auf solche Art werden sie lind werden, aber nicht zu stark; wenn es Zeit ist zu serviren, drücke den Saft von 2 bittern Pomeranzen hinein, schwing sie herum, und thue sie anrichten in den Topf oder Schüssel, Bratwürste kannst du dazu geben, und zur Tafel serviren.

*Une d'une autre maniere.*

## Brockoli auf eine andere Manier.

Thue die Brockoli blanchiren, wie schon gemeldet ist, und thue sie richten auf die nämliche Manier, als wie den Spinat auf deutsche Manier,

wie wir gemeldet haben, garnire sie mit was du willst, und servire sie zur Tafel.

*Une de culs d'artichaute au blanc avec des ris d'agneau.*

## Artischockenböden weiß gemacht mit Lammsbrüs.

Thue in ein Geschirr frisches Wasser, thue auch Salz darein, und auch ein Glas voll Essig, nimm die Artischocken, thue die Blätter davon in der Runde abschneiden, damit die Böden schön rund bleiben, thue den Boden mit einer halben Lemoni, wo der Saft dabey ist, gut damit reiben, damit er weiß bleibt, und thue ihn hernach in das Wasser mit Salz und Essig, hernach setze auf das Feuer in einem Geschirr viel Wasser; wenn es siedet, thue die Artischockenböden hinein, und laß sie sieden, bis sie schier lind sind, hernach thue sie in ein frisches Wasser, und thue sie sauber putzen, damit das Haarige und das Gelbe, so in der Mitte ist, sauber hinweg kommt, mache hernach aus jedem Boden vier Stücke in Viertel, thue sie hernach in einen Kastrol, thue dazu ein Stücklein frischen Butter, einen ganzen Zwiebel, die Lämmerbrüs, welche blanchirt seyn müssen, ein wenig fein geschnittenen Petersill, wie auch ein wenig Basilicum und Thymian, wie auch einen Scharlotten fein geschnitten, ein ganzes Lorberblat, den Saft von einer halben Lemoni, ein wenig Pfeffer und Salz: wenn dieses alles beysammen ist, setze es auf das Feuer, und laß es passiren, hernach streue daran ein wenig feines Mehl, gieß darauf eine

gute Bouillon, und laß kurz einkochen; ist es Zeit, zur Tafel zu serviren, legire es mit etlichen Eyerdottern, und thue noch dazu ein wenig Lemonisaft, und richte es hernach in den Topf oder Schüssel, so werden sie weiß und gut seyn.

*Une d'artichautes d'une autre maniere.*

## Artischocken auf eine andere Manier.

Richte die Artischockenböden auf die nämliche Manier, wie schon gemeldet ist, nicht anders, als daß du sie melirest mit Champignons und Ochsengaumen, auch Briesel, und die Sauce machest, wie schon gemeldet ist, wie auch legirest, und zur Tafel servirest; du kannst sie auch anstatt weiß, braun machen, du mußt aber die Artischockenböden in eine Bräs einrichten, und ganz auf die Letzte in die Sauce thun, damit sie schön weiß bleiben, diese Sauce aber darf nicht legirt werden, so sind sie auch gut, es kommt nur auf den Gusto an, und um eine Veränderung zu machen.

*Une de Fèves a la Flamande.*

## Saubohnen auf Flamänder Art.

Diese müssen aus der Schale gelöst werden, sind sie noch jung und klein, so richte sie auf die nämliche Manier, als wie die Fisolen, aber kein Mehl, nur die Bouillon allein, und kurz einsieden lassen, da giebt man ein halb geselchtes schweinernes Fleisch dazu, und servirt es zur Tafel.

*Une de Fèves a l'italienne.*

## Saubohnen auf italiänisch.

Diese Bohnen werden auf die nämliche Art gemacht, wenn sie nur klein sind, als wie die grünen Erbsen mit halb geselchtem schweinernen Fleisch.

*Une de gros Oignons a l'italienne.*

## Große Zwiebel auf italiänisch.

Nimm große und weiße Zwiebel, nachdem sie geschält sind, thue sie in 4 Viertel schneiden, und in einem siedenden Wasser ein wenig blanchiren, hernach thue sie in einen Kastrol mit einem Stück frischen Butter, Pfeffer und Salz, setz sie auf eine stäte Glut, und laß dünsten: wenn die Zwiebel wohl gedünstet haben, thue dazu von Lammsfleisch, die Brüste in kleine Stücke, und ein wenig Bouillon, und laß alles kochen bis es lind ist; ist es Zeit zu serviren, thue etliche ganze Eyer ausschlagen, und nimm dazu einen geriebenen Parmesankäs, ein wenig Petersill und Basilicum klein geschnitten, und schlag es wohl untereinander mit ein wenig süßen Rahm, koste es im Salz, und gieß die Eyer darauf herum, und laß kochen bis es zusammengelaufen ist, hernach richte es an in die Schüssel oder Topf, es darf aber nicht mehr gerührt werden, damit einige Stücklein ganz beysammen bleiben, dieses ist recht auf italiänisch: ein geriebener Käs wird noch extra dazu gegeben.

*Une de gros Oignons d'une autre maniere.*

## Zwiebel auf eine andere Manier auf italiänisch.

Thue die Zwiebel schneiden und blanchiren, wie schon gemeldet worden, hernach thue ein Stück Speck in einem Mörser mit Basilicum und Thymian stoßen, thue den Speck in einen Kastrol mit guter Bouillon, und laß sieden, nachdem thue diese Bouillon passiren, und thue die Zwiebel hinein, und laß sie kochen bis sie lind werden mit sammt dem Fleisch, und richte sie hernach mit Käs, und Eyer, und Petersill, wie schon gemeldet worden.

*Une de gros Oignons farcis.*

## Große Zwiebel faschirt.

Nachdem die Zwiebel geschält sind, thue sie etwa eine Viertelstunde im Wasser sieden, hernach thue sie in das frische Wasser, thue sie wiederum heraus, wenn sie abgekühlt sind, schneide den Stengel in der Breite weg, schneide ein kleines Kreuz in der Mitte, so gehet das mittlere heraus, hernach thue sie faschiren mit einem guten Kalbsfasch, thue sie nachdem in ein Geschirr, wo sie Platz haben, gieß ein wenig Brás daran, und bedecke die Zwiebel mit dünnen Speckbarten oder auch Papier, welches mit Butter bestrichen wird, thue sie in den Bachofen, und laß sie schön gelb werden; wenn es Zeit ist zu serviren, thue die Zwiebel auf ein Tischtuch oder Serviette, daß die Fette davon kömmt, richte sie hernach an, du kannst sie garniren mit geselchtem Fleisch oder Bratwürst, gieb eine Coulis

mit

mit ein wenig Betramessig, oder sonst einen drüber, und thue sie zur Tafel serviren.

*Une de petits Oignons au blanc avec du mouton.*

## Kleine Zwiebel weiß mit Schaffleisch.

Nachdem die Zwiebel geschält, und in ein frisches Wasser gethan sind, wobey aber zu beobachten ist, daß das untere Knöpflein nicht zu weit weggeschnitten wird, damit sie schön rund und ganz bleiben, so thue sie in vielem Wasser abblanchiren, laß etliche Sud aufthun; thue sie wiederum in ein frisches Wasser, nachdem thue sie einrichten in eine Bräs, und laß sie stät kochen, daß sie schön weiß bleiben, nachdem nimm ein gutes Schaffleisch, schneide es ganz klein und appetitlich, mache eine weiße Sauce daran, wie wir schon gemeldet haben: wenn das Fleisch lind und kurz ist, thue die Zwiebel aus der Bräs, und thue sie an das Fleisch; ist es Zeit zu serviren, setz es auf, und laß es aufkochen, und thue es mit Eyern legiren, thue den Saft von einer Lemoni dazu, und thue es anrichten, so wird es recht gut seyn.

*Une de petits Oignons d'une autre maniere.*

## Kleine Zwiebeln auf eine andere Manier.

Die Zwiebel thue richten, wie schon gemeldet ist, in die Bräs, nicht anders, als daß du die Sauce kannst changiren und schön gelb machen mit Coulis, oder mit Mehl und Jus, und ganz auf die Letzte thue die Zwiebel daran, und nicht legiren, sondern ein

ein wenig blanchirten Petersill Blätleinweis gepflückt dazu, und den Saft von einer Lemoni, und sauber anrichten in den Topf oder Schüssel, damit die Zwiebel schön ganz und weiß bleiben.

*Une de Celeri avec de l'agneau.*

## Einen Zelleri mit Lammsfleisch.

Nachdem der Zelleri geputzt ist, schneide ihn in kleine Viertel, und thue die Viertel schön zuschneiden, thue ihn ein wenig blanchiren im Wasser, und hernach in eine Bräs einrichten, und stät sieden lassen, bis er lind ist, doch nicht gar zu lind: das Lammfleisch nimm, welches Brüstlein oder Carmenate seyn müssen, dieses thue schön in kleine Stücklein schneiden, und ein wenig im Wasser blanchiren, nachdem thue das Fleisch in einen Kastrol mit einem Stücklein frischen Butter und einem ganzen Zwiebel, ein wenig Pfeffer und Salz, und ein paar Blätlein Basilicum, thue es auf dem Feuer passiren, stäube ein Mehl daran, und füll es mit guter Bouillon auf, und laß gäh kochen, bis das Fleisch lind und eingekocht ist, hernach thue das Fleisch sauber von der Sauce herausnehmen in einen andern saubern Kastrol, und thue hernach den Zelleri auch aus der Bräs heraus ohne Fette, und lege ihn zu dem Fleisch, und passire deine Sauce ohne Fette daran, thue dazu ein wenig blanchirten Blätleinweis gepflückten Petersill; ist es Zeit zu serviren, setz das Fleisch auf, und laß aufkochen, legire es mit etlichen Eyerdottern, drücke den Saft von einer Lemoni daran, richte es sauber an, und servire es zur Tafel.

*Une*

*Une de Celeri en Crête.*

## Einen Zelleri auf Hühnerkamms Art.

Nimm den Zelleri, und schneide den Form von Hühnerkämmen daraus, und thue ihn einrichten in eine Bräs, wie schon gemeldet ist, hernach mache einen Ragout von Hühnerflügeln, Magen und Leber, etwas Brüs und Ochsengaum, dieses mache mit einer lichtgelben Sauce von Coulis: hernach wenn dieses alles lind ist, so thue den Zelleri auch dazu, welcher schön weiß ist, und der Speise ein gutes Ansehen macht, und auch gut ist; ist es Zeit zur Tafel zu serviren, so laß aufkochen, und mache es mit Lemonisaft piquant, und servire zur Tafel.

*Une de Celeri en Champignons.*

## Einen Zelleri auf Champignons Art.

Aus dem Zelleri thue Champignons schneiden, und in die Bräs einrichten, wie schon gemeldet ist, hernach nimm eine Kalbsbrust, oder auch eine halbe, thue sie blanchiren, daß sie schön weiß bleibt, schneide nachdem kleine und appetitliche Stücklein daraus, mache eine weiße Sauce mit Butter, Mehl, und einen ganzen Zwiebel, und Bouillon, laß aufkochen, thue das Fleisch hinein, und laß lind kochen, und kurz, hernach thue den Zelleri auch dazu; ist es Zeit zu serviren, thue ein wenig Lemonisaft daran geben, und zur Tafel serviren.

*Une de Celeri a la fricassée avec des Poulets.*

## Einen Zelleri fricassirt.

Diesen mache, wie schon gemeldet ist, auf die nämliche Art mit Hühnern, und auf die Letzte legire mit Eyerdottern und Lemonisaft dazu.

*Une de raves avec des piés de Cochons & d'oreilles en brun.*

## Weiße Ruben mit Schweinsfüßen und Ohren.

Wenn die Ruben geschält sind, thue sie schneiden auf was Art du willst, rund oder viereckicht, auch in Würfeln, hernach laß ein Wasser sieden, thue die Ruben hinein, und laß einen Sud aufthun, thue sie wiederum in ein frisches Wasser, nachdem thue Zucker in einen Kastrol mit frischem Butter, und laß auf dem Feuer zergehen, bis er braun wird, und thue die Ruben zugleich hinein, damit der Zucker nicht verbrennt: setz sie hernach auf eine stäte Glut, laß sie dünsten, und thue sie zum öftern umwenden oder schwingen: nachdem die Schweinsohren sauber flammirt und blanchirt, auch halb gesotten sind, thue sie in kleine Stücke schneiden, und thue sie auch zu den Ruben, thue dazu Salz und ein wenig Pfeffer; wenn alles gut gedünstet hat, und schön gelb ist, thue ein wenig Mehl daran streuen, und thue sie mit Bouillon, auch ein wenig Jus auffüllen und einkochen lassen, und auch daß alles lind ist; willst du kein Mehl dazu nehmen, thue eine Coulis darauf, und laß kochen, sie werden noch kräftiger: du kannst auch anstatt Ohren und Füßen

Füßen ein halb geselchtes Fleisch dazu nehmen, und auch mitkochen lassen, es ist recht gut; wenn es Zeit ist zur Tafel, gieß die Fette davon, laß sie wohl aufkochen, richte sie hernach an in den Topf oder Schüssel, und gieb sie zur Tafel.

*Une de raves a la milanoise.*

## Weiße Ruben auf Mayländer Art.

Die Ruben, nachdem sie geschält sind, schneide Gliedlang, aber etwas dünner, hernach thue sie nur einen Sud blanchiren, nachdem mußt du eine rechte gute Bouillon haben, laß sie sieden, und thue in den Mörser ein Stück Speck, thue dazu Basilicum und ein wenig Thymian, stoß es fein, nachdem thue es in die siedende Suppe, und laß eine Viertelstunde sieden, passire sie hernach durch ein Haarsieb in einen Kastrol, und thue die Ruben hinein, und laß sie stät sieden, nimm die Hälfte, was du etwan Ruben hast, Reis, thue ihn sauber klauben, und nur einen Sud blanchiren im Wasser: eine halbe Stunde vor dem Anrichten thue den Reis in die Ruben, und laß ihn mitkochen, thue auch hinein ein kleines Stücklein Parmesankäs, und laß ihn auch mitkochen: ein wenig vor dem Anrichten thue den Käs heraus und thue rohe Bratwürste hinein, laß sie etliche Waal mit aufkochen, koste wie sie im Salz sind, thue ein wenig Pfeffer daran, und richte hernach an in den Topf oder Schüssel, und gieb es zur Tafel; einen geriebenen Parmesankäs giebst du extra auf einem Teller zur Tafel, weil es viele giebt, die Liebhaber davon sind, mit Käs zu essen.

*Une de raves a la Polonoise.*

## Weiße Ruben auf pohlnisch.

Nachdem die Ruben geschält sind, thue sie schneiden gleichwie ein Basch oder Würfel genannt, hernach bache diese Ruben aus in heißem Schmalz schön gelb ohne Mehl also roher, nach diesem thue sie in einen Kastrol, da kannst du darauf geben eine gute Coulis, hast du aber keine, so thue ein wenig Mehl daran stauben, und hernach mit Bouillon und Jus auffüllen und kochen lassen, da ist das beste von Fleisch, was du nehmen kannst, Carmenat von Schaffleisch, wiewohl du schweinernes auch dazu nehmen kannst, und laß es mitkochen: wenn alles lind ist, koste sie im Salz, und thue ein wenig Zucker dazu, und laß sie kurz einkochen, hernach servire sie zur Tafel, sie werden gut seyn.

*Une de Navets de Baviere avec de petits salés.*

## Bairische Ruben mit geselchtem Fleisch.

Thue die Ruben sauber schaben und gleich schneiden, und thue sie ohne blanchiren richten, gleichwie die weißen Ruben mit gebrannten Zucker, das Fleisch muß auch mitkochen.

*Une avec de Marrons & d'oreilles de Cochon.*

## Bairische Ruben mit Kastanien.

Thue die Ruben sauber putzen und in einem Form schön gleich schneiden, thue sie auch mit Zucker bren-

brennen, wie schon gemeldet ist, hernach thue Kastanien braten, und thue sie auch dazu, wie auch einen Schweinsfuß und ein Ohr: wenn dieses alles gut lind ist, so thue etliche Bratwürste braten, schneide sie hernach in kleine Stücklein, als wie ein Fingerglied, und thue sie auch dazu, thue die Fette wohl davon, und richte sie hernach an in den Topf oder Schüssel.

*Une de Perdrix aux choux frisés; & de petits salés.*

## Einen Würsing oder Kölch mit geräuchertem Fleisch und Feldhühnern.

Dieser Würsing wird gemacht auf die nämliche Manier, als wie das rothe Kraut, die Feldhühner werden ganz servirt, und etwas weniges geselchtes Fleisch wird dazu gegeben, damit der Würsing bessere Kräften bekommt, und von einem guten Gusto ist.

*Une de Choux frisés garnie de petits salés & de Marrons.*

## Einen Würsing oder Kölch mit geräutem Fleisch und Kastanien.

Dieser Würsing wird gemacht auf die nämliche Manier, als wie das rothe Kraut, nur daß kein Essig dazu kommt, sonsten aber alles, und auch auf die Art gekocht und servirt.

*Une de Choux frisés garnies de piés & d'oreilles de Cochons.*

## Würsing mit Schweinsfüßen und Ohren.

Dieser Würsing wird auch gemacht, als wie wir schon gemeldet haben, gleichwie das rothe Kraut, nur daß kein Essig dazu kommt, das übrige wird alles auf die nämliche Manier tractirt und servirt; man kann auch den Würsing blanchiren, und hernach Viertelweiß in einen Kastrol einrichten, die Feldhühner und das Geselchte, hernach salze und pfeffere ihn, thue dazu einen ganzen Zwiebel mit ein paar Nägelein besteckt, ein kleines Lorberblat, ein wenig Basilicum und Thymian, einige Zelleri, hernach setze ihn auf ein stätes Feuer, und gieß darauf ein wenig fette Bouillon und laß ihn dünsten, mache eine Sauce dazu, nimm ein wenig frischen Butter in einen Kastrol mit einem Löffel Mehl, mach es gelb, passire ein wenig fein geschnittene Scharlotten darein, thue es mit guter Bouillon anfüllen, laß aufkochen, und gieß es an den Würsing, laß ihn kochen, bis er kurz wird und eingekocht hat, und lind ist, du kannst auch eine Coulis daran geben, anstatt dem Mehl gelb machen: nachdem der Würsing blanchirt ist, kannst du Blätleinweis zusammen thun auf einander, und hernach als wie Rolé zusammenrollen, alsdenn binden, und in den Kastrol richten; wenn du es servirest, so thue die Fette wohl davon, wie auch den Faden von dem Würsing, und thue ihn in den Topf sauber rangiren,

die

die wenige Sauce ohne Fette, was bleibt, darüber gießen und zur Tafel serviren.

*Une de Choux cabus de deux manieres farcis.*

## Weiß Kraut faschirt oder gefüllt.

Nimm ein schönes rundes Häuptlein weißes Kraut, thue es aushöhlern, so gut als es leidet, laß ein Wasser sieden mit Salz, thue es ein wenig blanchiren, wie auch einen andern halben Kopf Kraut, lege es hernach trocken, daß das Wasser davon lauft, das halbe thue gut ausdrücken, schneide die Dorschen davon, und thue es in einen Kastrol, wie auch etwas Kalbfleisch, ein Stücklein Speck oder auch Nierenfette, eine Scharlotte klein geschnitten, wie auch ein wenig Zwiebel, Petersill, Basilicum und Thymian, Pfeffer und Salz, thue dieses alles auf dem Feuer passiren, und schneide es hernach fein zusammen, thue ein wenig eingeweichtes Brod darunter und 3 Eyerdotter, hernach thue das Kraut damit faschiren, thue eine Speckbarte oben und unten, thue es wohl verbinden mit Bindfaden, thue es in einen Kastrol, thue ein wenig Schunken dazu, wenn du einen hast, wie auch Kalbfleisch, eine fette Bouillon, etwas Jus, thue es bedecken, und thue oben und unten Feuer, laß es stät kochen, bis es lind ist, zu Zeiten thue es umwenden, auf die letzte thue ein wenig Coulis daran, oder auch ein wenig gelbes Mehl, laß es wohl verkochen, setz es hernach vom Feuer, thue das Kraut heraus, nimm die Fette wohl davon, thue die Sauce passiren, und gieß

dazu

dazu ein halb Maaß sauren Rahm, lege das Kraut wiederum hinein, und laß es kurz kochen, bis es eine dicke Sauce wird; alsdenn ist es fertig und gut.

*Une de Choux a la Crème.*

## Weiß Kraut mit Rahm.

Nimm das Kraut, thue alle Dorschen davon, und thue es hernach blanchiren, nachdem drücke es wohl aus, schneide einen Zwiebel recht fein, thue ihn in einen Kastrol mit einem Stück frischen Butter, laß ein wenig passiren, thue das Kraut mit dem Messer ein wenig durchschneiden, thue dazu Pfeffer und Salz, ein wenig Basilicum und Thymian fein geschnitten, wie auch ein Stücklein halb gekocht geselchtes Fleisch, das geräucherte aber muß wohl davon geschnitten werden, setz es auf das Feuer, und laß es stät dünsten, wende es zum öftern um, thue zu Zeiten einen kleinen Löffel voll Jus daran: wenn das Kraut halb gekocht ist, so staube ein wenig feines Mehl daran, und gieß dazu ein halb Maaß sauren Rahm, laß es stät kochen, bis die Sauce kurz wird; wenn es Zeit ist zu serviren, richte das Kraut in den Topf, und schneide das Geselchte in kleine Stücke, leg es darauf, oder auch ganzer, wenn du willst, und servire es zur Tafel, das ist eine gute Speise.

*Une de Choux a la braise au jambon.*

## Weiß Kraut in der Bräs mit Schunken.

Thue das Kraut in der Mitte voneinander schneiden,

den, und in einem siedenden Wasser mit Salz blanchiren, laß es nur 2 Sud aufkochen, hernach thue es abgießen, frisches Wasser daran, und gut ausdrücken, schneide die Dorschen davon, und binde ein jedes halbes zusammen mit Bindfaden, thue einen Kastrol auf dem Boden mit Speck belegen, und lege ein gutes Stück Schunken in die Mitte, rangire das Kraut auch hinein, thue dazu einen ganzen Zwiebel, eine gelbe Ruben, einen Zelleri, einen Pastenat, ein paar Petersillwurzeln, einen Thymian und Basilicum, ein klein wenig Salz, und etliche ganze Pfefferkörner, bedecke es oben auf mit Speck, gieß Bouillon darauf, und setz es auf das Feuer, und laß 3 Stunden stät kochen; hernach wenn es Zeit ist zu serviren, nimm ein Haarsieb, setz es auf eine Schüssel, thue das Kraut heraus, und leg es auf das Sieb, daß die Fette davon läust, richte den Schunken in den Topf oder Schüssel, das Kraut herum, nimm die Fette von der Bräs hinweg, und das wenige, was bleibt, gieß durch ein Haarsieb an das Kraut, und gieb es zur Tafel.

*Une de Choux a la bourgeoise.*

## Weiß Kraut auf bürgerlich.

Nimm das Kraut, thue es im Wasser blanchiren, hernach thue es heraus, und drück es sauber aus, schneide es Viertelweis, und richte es in einen Kastrol, thue dazu geselchtes Fleisch oder auch Schaffleisch in kleine Stücke schneiden, einen Basilicum, Pfeffer und Salz, mache eine Sauce, wie schon gemeldet worden ist bey dem Würsing,

laß

laß es ein paar Stunden ståt kochen, bis es alles wohl lind, und die Sauce kurz wird, hernach thue es zur Tafel serviren.

*Une de Choux bleus garnies de petits ſalés.*

## Ein rothes Kraut mit Kastanien und geselchtem Fleisch.

Nimm das Kraut, nachdem es sauber geputzt und gewaschen ist, schneide es klein, wie es sich gehört, hernach schneide einen Zwiebel fein, setze ein wenig Schmalz oder Butter auf das Feuer in einen Kastrol, laß es heiß werden, thue hinein die fein geschnittene Zwiebel, wie auch das Kraut, setz es auf ein ståtes Feuer, thue daran Pfeffer und Salz, wie auch ein wenig Essig, und laß es ståt dünsten, thue die Kastanien ein wenig braten, sauber putzen, und auch daran, behalt das Kraut, daß es allezeit kurz dünstet, thue zu Zeiten ein wenig fette Bouillon daran gießen, nimm ein Stücklein geselchtes Fleisch, welches halb gesotten, und das Schwarze alles weggeputzt ist, thue es auch hinein, und laß mitdünsten, auf die Letzte thue ein klein wenig feines Mehl daran stauben, und gieb ein wenig Bouillon dazu, und laß ståt kochen; ist es Zeit zu serviren, thue die Fette davon, richte das Kraut in den Topf, schneide das Geselchte in kleine Stücke, leg es darauf, und servire es zur Tafel.

*Une de Perdrix aux Choux bleus.*

## Rothes Kraut mit Feldhühnern.

Mache das Kraut auf die nämliche Manier, wie schon gemeldet ist, thue anstatt dem Geselchten

alte gebratene Feldhühner hinein, wo zu Zeiten von Braten übrig bleiben, wo aber nicht, und du mußt frische dazu nehmen, so thue sie halb braten und hinein, und laß mit dem Kraut gar kochen, und hernach ganzer mit dem Kraut serviren.

*Une de Choux bleus garnie d'oreilles & de piés de Cochons.*

## Rothes Kraut mit Schweinsohren und Füßen.

Mache das Kraut, wie vorher schon gemeldet ist, nimm dazu schweinerne Ohren und Füße: wenn sie halb gesotten sind, schneide sie in kleine Stücke, und thue sie in das Kraut anstatt dem Geselchten, und laß sie mitkochen, bis sie lind sind; wenn man nun serviren will, thue das Kraut in den Topf, und die Schweinsohren und Füße darauf garniren, und servire es zur Tafel.

*Une de Choux a la Polonise avec de queues de Bœufs.*

## Einen Würsing mit Ochsenschweif.

Nimm den Schweif, thue schöne Stücke daraus machen, hernach laß ihn eine Stunde in einer Bouillon sieden, thue ihn heraus, und richte ihn in einen Kastrol mit Speck und Wurzelwerk, wie wir schon gemeldet haben, wie auch ein paar Zwiebel, ein wenig Basilicum, Thymian, und ein paar Schnitzlein guten Schunken, gieß Bouillon darauf, setz auf ein stätes Feuer, und laß ihn kochen, den Würsing thue im Wasser blanchiren, die Köpfe

halb voneinander geschnitten, wenn sie einen Sud aufgethan haben, gieß frisches Wasser daran, und thue einen nach dem andern ausdrücken, schneide die Dorschen davon, und bind ihn halb und halb zusammen, leg ihn zu dem Ochsenschweif hinein, und laß ihn auch mitkochen: wenn alles schier anfängt lind zu werden, gieß eine Coulis daran, oder mache auch einen Löffelvoll gelbes Mehl daran, und laß es hernach kochen, bis alles recht lind ist, nachdem setz ihn vom Feuer, nimm den Würsing heraus in einen saubern Kastrol, wie auch den Schweif, nimm die Fette von der Sauce wohl ab, hernach thue die Sauce an den Ochsenschweif und Würsing passiren durch ein Sieb, stell es auf einen Dreyfuß warm, bis es Zeit ist zu serviren, hernach richte ihn an in den Topf, und gieb ihn zur Tafel.

*Une de Choux frisés avec de Cotelettes de mouton.*

## Einen blauen Kohl mit Schafscarmenat.

Nimm den Kohl, nachdem er abgestrupft und sauber gewaschen ist, durchschneide ihn mit dem Messer, nimm einen Zwiebel, thue ihn fein schneiden, lege ihn in einen Kastrol mit einem Brocken Schmalz, welches gut ist, und mach es wohl heiß auf dem Feuer, hernach thue den Zwiebel in das heiße Schmalz, und zugleich den Kohl auch hinein also roher, thue dazu Salz und Pfeffer, und ein Bröcklein Zucker, setz ihn auf das Feuer, und laß ihn stät dünsten, wende ihn zum öftern um,

brats

brate hernach Kastanien, so lange, bis du sie schälen kannst, wenn sie sauber geschält sind, thue sie auch hinein, gieß zum öftern dazu eine gute Jus, oder auch Bouillon, wenn er halb lind ist, staube ein wenig Mehl daran, und laß ihn kochen, die Carmenate von Schaffleisch thue schön rund ausmachen und gut klopfen, damit sie mürb werden, hernach thue in einen Kastrol ein Stück Butter, feine Kräuter, laß zergehen auf dem Feuer, richte die Carmenate hinein, thue sie pfeffern und salzen, laß sie ein paar Stunden stehen, hernach wärme sie wiederum ein wenig auf, und bestreue die Carmenate mit geriebenen Semmelbröseln: wenn es Zeit ist zur Tafel, setz sie auf eine schöne Glut, laß sie schön gelb grilliren, thue die Fette von dem Kohl, richte ihn in den Topf, und die Carmenate thue darauf, servire es zur Tafel; diesen blauen Winterkohl kannst du allezeit auf diese Manier kochen, denn auf solche Art ist er zum besten: man kann auch Bratwürste dazu geben, wie auch Schweinsohren und Füße, welches ebenfalls recht gut ist: ein halb geselchtes schweinernes Ribbenstück ist auch recht gut dazu, es steht in deinem Belieben, was du geben willst.

*Une de Cardouer au Parmesan avec de petits salés.*

## Cardi mit Parmesankäs gemacht, und geselcht Fleisch.

Nimm den Cardi, thue ihn putzen, wie sichs gehört, die Stücke werden aber kleiner geschnitten, als wie es sich vor Entremets gehört, hernach

thue ihn absieden im Wasser und Salz, lege ihn hernach in ein frisches Wasser, thue ihn sauber abhäuteln und putzen, nachdem thue ihn in einen Kastrol, lege auch dazu das geselchte schweinerne Fleisch, ein Ribbenstück sauber abgeputzt und in kleine Stücke geschnitten, thue in einen Mörser ein Stücklein guten Speck mit Scharlotten, Basilicum, Thymian, und stoße dieses zusammen, nachdem thue es auch hinein zum Cardi, gieß eine gute Bouillon daran, ein wenig Pfeffer und Salz, laß alles zusammenkochen bis es lind ist, nach diesem nimm den Cardi und das Fleisch heraus, rangire es in den Topf oder Schüssel, streue ein wenig Parmesankäs darüber, und gieß ein wenig Coulis darauf, daß es bedeckt ist, setz es warm, bis es Zeit ist zur Tafel zu serviren. Diese Cardi auf solche Manier ist gut und kräftig.

*Une de Cardonettes a l'italienne.*

## Einen Cardi auf italiänisch.

Diesen Cardi thue richten, wie schon gemeldet ist, nichts anders, als mehrere Bouillon muß dabey seyn, und der Parmesankäs muß ganzer mit dem Cardi kochen, und nicht gar zu lind werden lassen, sondern um etwas früher herausnehmen, und die übrige Bouillon durch ein Sieb passiren, und hernach mache la Saigne von Nudelteig: weil wir hier zu Land auf diese Art nichts haben, so mache ein Blat Nudelteig, diesen treibe fein aus, hernach schneide Finger breit lange Bänder daraus, thue sie im Wasser blanchiren, und siede diese Bänder in der Bouillon, den Cardi mit dem

Fleisch

Fleisch thue auch wiederum dazu, und laß alles zusammen aufkochen; ist es Zeit zu serviren, richte es an in den Topf oder Schüssel, und giebs zur Tafel; das ist eine Speise, welche die Italiäner gerne essen, einen geriebenen Parmesankäs mußt du auch dazu geben.

*Une de Choux cabus farci au four.*

## Weiß Kraut faschirt im Ofen.

Mache das Kraut auf die nämliche Manier, wie schon gemeldet ist, nichts anders, als daß du das Kraut herauslässest von der Sauce, und lässest die Sauce recht kurz eingehen, so dick als wie eine Glace, und diese Sauce muß auch kalt werden, hernach thue das Kraut auf eine Tortenpfanne, begieß es mit dieser Sauce, und bestreue es mit Parmesankäs und ein wenig geriebenem Brod, gieß ein wenig frischen Butter darüber, damit es eine schöne Farbe bekömmt: wenn du es servirest, thue auf die Schüssel oder in den Topf ein wenig gute Coulis, oder eine recht starke gute Jus, und lege das Kraut darauf, servire es alsdenn zur Tafel.

*Une de Choux crouttes au Faisan & au Coulis.*

## Sauerkraut mit Fasanen.

Erstens nimm einen Kastrol, thue etwas Butter oder gute Fette hinein, schneide einen Zwiebel fein, und passire ihn auf dem Feuer, hernach thue das Kraut hinein, gieb ein wenig Salz daran, und wenn das Kraut nicht sauer genug wäre, so

thue ein wenig Essig daran, setz es auf ein kleines Feuer, gieß ein wenig Jus darauf, und laß es stät dünsten, wende es zum öftern um, und wenn es trocken wird, nur allezeit ein wenig Jus darauf gegossen, hast du einen alten überblieben gebratenen Fasanen, so thue ihn in das Kraut, wie auch ein Stück halb gekocht geselchtes Fleisch, laß das Kraut allezeit kurz dünsten, so bekömmt es eine Farbe wie Gold; auf die Letzte, wenn alles fast lind ist, thue ein paar Löffelvoll Coulis daran, oder auch ein wenig Mehl darauf stauben: ist es Zeit zu serviren, richte den Fasanen in die Mitte, du kannst auch das Fleisch in kleine Stücke schneiden, auf das Kraut legen, und zur Tafel geben.

*Une de Choux crouttes a la Crême.*

## Sauerkraut mit saurem Rahm.

Das Sauerkraut wird auf die nämliche Manier gemacht, wie ich schon gemeldet habe, nur wenn es anfängt gelb zu werden, so thut man ein wenig Coulis dazu, und hernach anstatt der Jus nimmt man allezeit ein wenig sauern Rahm, und muß allezeit im Saft erhalten werden, bis es Zeit ist zu serviren: man thut gemeiniglich zu diesem Kraut ein Stück guten Schunken, oder auch etwas von einem gebratenen Hasen, es ist auch recht gut.

*Une de Choux crouttes au Triffes & en filets de Faisans a la Crême.*

## Sauerkraut mit Tartuffeln und Fasanenbrust.

Das Sauerkraut wird gemacht auf die nämliche

Manier mit Rahm, wie schon gemeldet ist, nur wenn es halb gekocht hat, so thue die Tartuffeln mit Butter passiren, und thue sie an das Kraut, laß sie mitdünsten, hernach schneide die Brust von einem Fasan, oder auch von Rebhühnern in kleine Filé; wenn es bald Zeit ist zu serviren, thue die Filé in das Kraut, laß wohl aufkochen, und richte es zur Tafel, es ist eine gute und kräftige Speise.

*Une de Choux crouttes garnie de petits salés.*

## Sauerkraut mit halb geselcht-schweinernen Ribbenfleisch.

Dieses Kraut wird auch auf die nämliche Manier gemacht, nur das Geselchte wird blanchirt und sauber gewaschen, ehender als man es in das Kraut thut.

*Une de Choux crouttes avec de Perdrix au Coulis.*

## Sauerkraut mit Feldhühnern.

Dieses Sauerkraut wird auf die nämliche Manier gemacht, als wie jenes mit den Fasanen, ausgenommen, daß du statt dem Fasan ein paar Rebhühner nimmst.

*Une de Choux crouttes garnies de l'Ecrevisses & de filets de Chapon.*

## Sauerkraut mit Krebsschweif und Filé von Kapaunen.

Dieses Kraut wird eben so gemacht, als wie dieses mit Triffel und Filé von Fasanen.

*Une de Choux crouttes au four.*

## Sauerkraut im Ofen.

Dieses Kraut wird gemacht auf die nämliche Manier, nichts anders, als daß du es garnirest mit Filé von Fasan, von Kapaun, wie auch Triffel und Krebsschweif; wenn es keine Filé sind, kann man auch mit etwas anders, was man hat, garniren: wenn das Kraut gut gekocht, und wohl kurz und kräftig ist, mache einen Raif um die Schüssel, laß ihn trocken werden, thue das Kraut hernach in die Schüssel, bedecke es in der Höhe mit saurem Rahm, bestreue es mit geriebenem Brod, und setz es in den Bachofen bis es schöne Farbe bekömmt; mit purer Coulis kannst du es auf die nämliche Manier machen.

*Une de Faseoles a la Florentine.*

## Weiße Fisolen auf Florentiner Art.

Diese müssen weiße Fisolen seyn, setze sie zum Feuer mit laulichtem Wasser, und auf die Art gekocht, als die Erbsen, das Geschirr muß halb mit Fisolen seyn, und allezeit geschwungen und mit Bouillon aufgefüllt, wenn sie lind sind, so passire mit Butter und einem fein geschnittenen Zwiebel in einen Kastrol, und thue die Fisolen dazu hinein, einen Pfeffer und Salz, fein geschnittenen Petersill, wie auch Basilicum, laß aufkochen: ist es Zeit zu serviren, richte die Fisolen in den Topf oder Schüssel, garnire sie mit einem Stück Schunken oder geselchten Fleisch, welches du auch mitkochen lässest, nachdem es blanchirt und sauber

geputzt

gepußt ist; oder auch mit geselchten Würsten, es kömmt auf den Liebhaber an, und servire sie zur Tafel mit sammt dem Fleisch, klein geschnitten oder ganzer.

*Une de Faseoles licés.*

## Fisolen mit Schaffleisch legirt.

Koche die Fisolen, wie schon gemeldet ist, wenn du sie aber passirest mit dem fein geschnittenen Zwiebel, so nimm dazu ein wenig Coulis, oder staube ein wenig Mehl daran, gieß auch ein wenig Jus dazu, daß sie eine gelbe Sauce bekommen: zu diesen Fisolen ist ein gutes Stück Schaffleisch am Spieß gebraten, gut, oder auch in der Brás braun gemacht: und wenn du die Fisolen serviren willst, mußt du einen fein geschnittenen Petersill hinein thun, und mit etlichen Eyerdottern legiren und anrichten, das Schaffleisch darauf legen, damit die Jus davon in die Fisolen kömmt.

*Une de pois au lard.*

## Erbsen mit Speck durchgetrieben.

Nimm die Erbsen, setz sie zum Feuer mit Wasser wie ordinár, wenn sie aber das Auffüllen brauchen, so nimmt man eine Bouillon, thut in die Erbsen allerhand Wurzeln, als wie zu einer Bouillon, aber etwas klein geschnitten, auch ein wenig Basilicum, etwas mehr Thymian, und ein wenig Bonakraut: wenn die Erbsen wohl lind sind, so thue sie durch ein Haartuch treiben, und setz auch zum Feuer ein Stück geselchtes Fleisch; ist es Zeit zu serviren, mache die Erbsen warm, richte sie an,

 und

und nimm ein kleines Stücklein Speck, schneide ihn fein gewürfelt, laß ihn auf dem Feuer zergehen, bis er gelb wird, hernach gieß ihn über die Erbsen mit sammt dem Speck, schneide das Geselchte in kleine Stücklein, und leg es auf die Erbsen herum, streue ein wenig fein geschnittenen Petersill darauf, und servire sie zur Tafel.

*Une de pois a la Bohemoise.*

## Erbsen auf böhmisch.

Nimm einen Kessel oder Hafen, worinn du die Erbsen sieden willst, dieß aber mußt du wohl merken, daß dein Geschirr just halb voll mit den Erbsen seyn muß, hernach gieß ein laulichtes Wasser daran, und laß sie stät sieden, aber zugedeckt dürfen sie nicht werden: wenn nun die Erbsen anfangen aufzuschwellen, so wird das Geschirr voll, hernach muß man nichts anders thun, als die Erbsen zu Zeiten schwingen, und mit Bouillon auffüllen, aber niemals zudecken, sondern beständig stät fortsieden lassen, bis sie lind werden, als wie Mark, und darf man auf solche Art keine Hülsen wegthun, indem sie mit sammt den Hülsen lind werden, nachdem schneide einen Zwiebel fein, und thue ihn in einen Kastrol, nimm ein Stücklein Speck, und schneide ihn klein gewürfelt, laß ihn auf dem Feuer gelb werden, passire ihn an die Zwiebel, damit der gelbe Speck wegkömmt, setz sie hernach auf das Feuer, und laß die Zwiebel ein wenig anziehen, hernach thue die Erbsen hinein, so viel du vonnöthen hast, und setze sie vom Feuer, thue ein wenig von diesen Erbsen in ein kleines Geschirr,

thue

thue dazu Wurzeln, ein wenig Basilicum, Thymian, und ein wenig Bonakraut, laß sie wiederum sieden mit einem Stücklein geräucherten Fleisch, welches Kaiserfleisch, oder besser deutsch, Bauchfleisch genennet wird, hernach passire sie durch ein Sieb oder Haartuch, und gieß sie an die ganzen Erbsen, thue auch hinein ein wenig fein geschnittenen Petersill, ein wenig Pfeffer und Salz, so viel es vonnöthen hat: ist es Zeit zu serviren, mache die Erbsen warm, und richte sie an, thue oben drauf kleine Stücklein von dem gesottenen Schweinenfleisch, welches von einer Brust seyn muß, so ein wenig fett ist, legen, und gieb sie zur Tafel.

*Une de Nantilles aux petits salés.*

## Linsen mit geselchten Schweinfleisch.

Nachdem die Linsen sauber geklaubt sind, setze sie zum Feuer wie gewöhnlich, und laß sie sieden, nimm ein Stück geselchtes Bauchfleisch, thue es halb absieden und sauber putzen, lege es zu den Linsen, binde auch Wurzeln und Kräuter zusammen, die Kräuter in die Mitte von den Wurzeln, auch einen ganzen Zwiebel: wenn die Linsen lind sind, thue sie heraus in einen Kastrol, und nimm die Kräuter, Wurzeln und Zwiebel davon, etwas aber von den Linsen thue durchpassiren, und dieses Passirte thue hernach an die ganzen Linsen, damit sie nicht zu dick sind: ist es Zeit zu serviren, laß sie aufkochen, und richte sie an, schneide das Geselchte in kleine Stücke, und leg es auf die Linsen, streue ein wenig fein geschnittenen Petersill darauf, und servire sie zur Tafel.

*Une de Nantilles avec de Perdraux aux Coulis.*

## Linsen mit Feldhühnern.

Die Linsen müssen gekocht seyn auf die nämliche Manier, wie schon gemeldet ist, nicht anders, als daß du anstatt dem geselchten Fleisch, eines oder zwey halbgebratene Rebhühner hinein thust und mitkochen lässest, bis sie lind sind, nach diesem thue sie richten und serviren, wie schon gemeldet ist: willst du aber nicht sparen, und es noch kräftiger machen, so mußt du ein gebratenes Feldhuhn stoßen, und auf die Letzte in die Linsen thun, welche du durchpassiren willst, und noch kochen lassen, thue auch ein paar Schnitten Semmel ausgebachener dazu, und hernach durch ein Haartuch passiren, und an die ganzen Linsen gethan, so sind sie um so viel kräftiger.

*Une de Macaroni au Parmesan.*

## Macronen mit Parmesankäs.

Setze viel Wasser zum Feuer mit Salz, wenn das Wasser siedet, thue die Macroni hinein, und laß sie sieden bis sie lind sind, aber nicht gar zu stark, setz sie hernach vom Feuer, und gieß ein wenig frisches Wasser daran, und laß ein wenig stehen, nachdem gieß die Macroni ab, daß das Wasser wohl davon kömmt, reibe ein Stück Parmesankäs, wo du sie hineinrichten willst, bestreue anfangs den Käs, hernach thue die Macroni darauf, und ein paar Löffelvoll recht starke gute Jus,

und

und wiederum mit Käs bestreuet, und sofort, bis du so viel eingerichtet hast, als du vonnöthen hast, in deinem Topf, stelle hernach den Topf oder Schüssel auf eine Glut, und laß dünsten, daß sie recht heiß werden, alsdann servire sie zur Tafel.

### *Une de Nudel a l'Allemande.*

## Geschnittene Nudeln auf deutsch.

Mache deutsche Nudeln mit einem ganzen Ey, und das andere nimm Dotter, damit sie etwas körnig sind, thue sie im Wasser sieden, aber nicht so lang, und richte sie auf die nämliche Manier, gleichwie die Macroni, sie sind auch recht gut.

### *Une de Fleckles a l'Allemande.*

## Flecklein auf deutsche Manier.

Mache einen Nudelteig, und anstatt daß du Nudeln schneidest, mache Flecklein daraus, und thue sie sieden und zurichten, gleichwie die Nudeln, du kannst auch lange Bändlein daraus schneiden, und auch wiederum auf diese nämliche Manier richten, oder du kannst auch den Teig grün machen mit Spinatdopfen, und auch daraus schneiden, was du willst, Nudeln oder Flecklein, auch Bänder, und auf diese nämliche Manier richten: es ist nur, daß man changiret, wie es oft Herrschaften giebt, die eine Veränderung haben wollen, so muß sich der Koch oder die Köchinn darnach zu helfen und zu richten wissen.

*Une de ris a la Caniole avec un Chapon.*

## Einen Reis mit einem Kapaunen.

Dressire einen Kapaunen, als wenn er zum sieden gehörte, thue ihn in einen Kastrol, gieß daran eine gute Bouillon, nur nicht zu viel, und setz ihn auf ein stätes Feuer, daß er nur stät siedet: wenn der Reis sauber geklaubt ist also trockner, thue ihn hinein zu dem Kapaun, und pfeffere und salze ihn, so wird endlich der Reis aufschwellen, und dem Kapaun gleich werden; es muß wohl observirt werden, daß der Reis nicht umgewendet oder gerührt wird, der Reis muß trocken werden ohne Bouillon: wenn es aber nöthig ist, und der Reis noch nicht sollte gekocht werden, so darfst du ein wenig Bouillon daran gießen, der Reis darf auch nicht zu stark lind seyn, sondern die Körnlein müssen einzig weiß voneinander fallen, so ist er recht gemacht, und gut; wenn du ihn zur Tafel servirest, so lege den Kapaunen in die Mitte, und den Reis darüber, gieb auch extra auf eine Assiette einen geriebenen Parmesankäs: dieser Reis wird in Italien gemacht, weil die Italiäner große Liebhaber davon sind.

*Une de ris a la Moëlle a l'Italienne.*

## Einen Reis mit Mark auf italiänisch.

Nimm Ochsenmark, schneide es gewürfelt, thue es in einen Kastrol oder Tiegel, laß es zergehen, nachdem thue den Reis hinein also trockner, thue auch Pfeffer und Salz dazu, und laß ihn dünsten, diesen darfst du zum öftern umwenden: wenn der

Reis

Reis anfängt gelblicht zu werden, gieß eine gute Bouillon daran, und laß ihn nur stät dünsten, bis der Reis gar wird, er darf auch nicht zu lind seyn, und muß trocken werden; ist es Zeit zu serviren, so richte etwas von dem Reis in den Topf oder Schüssel, hernach geriebenen Parmesankäs darauf, wiederum Reis und wiederum Käs darauf, und dieses bis die Schüssel voll ist, oder so viel du vonnöthen hast in deiner Schüssel, oben darauf belege ihn mit Bratwürsten in der Pfanne gebraten, damit die Sauce davon zum Reis gegossen wird, und servire zur Tafel.

*Une de Ris d'une autre maniere.*

## Einen Reis auf eine andere Manier.

Dieser Reis wird gemacht auf die nämliche Manier, gleichwie dieser mit Mark, nur daß die Bratwürste, welche gut und fett seyn müssen, anstatt dem Mark in den Kastrol kommen mit ein wenig Bouillon, und den Reis auch gleich dazu, und hernach servirt auf die nämliche Manier.

*Une de Knefs au lard.*

## Knötlein mit Speck.

Nimm die Semmel, schneide sie halb, als wie zu einer Suppe, in ein Geschirr, feuchte diese Semmel an mit Milch, die andere Hälfte schneide klein gewürfelt, wie auch ein Stücklein Speck, laß ihn auf dem Feuer gelb werden, passire hernach den Speck in den klaren Speck, thue das gewürfelte Brod schön gelb rösten: wenn es gelb ist,

thue

thue einen fein geschnittenen Zwiebel und Petersill hinein, und laß kalt werden, nachdem schlage Eyerdotter an das eingeweichte Brod, rühre es untereinander, wie auch ein wenig Mehl, dazu thue auch den gelben Speck und das geröste Brod, und rühre alles untereinander, salze es ein wenig, siede hernach vorher die Knötlein im Wasser, nach diesem thue das Wasser davon, und thue eine gute Bouillon daran, laß noch einen Sud aufthun: ist es Zeit zu serviren, thue ein wenig Blätleinweis blanchirten Petersill hinein, und richte sie an in den Topf oder Schüssel, und gieb es zur Tafel mit frischem Schweinfleisch oder auch mit geselchtem Fleisch.

*Une de Knefs au jambon.*

## Knötlein mit Schunken.

Diese Knötlein werden gemacht gleichwie die von Speck, nur die Hälfte Brod wird, anstatt Speck, mit Butter geröst, und der Schunken wird lind gesotten, hernach klein gewürfelt geschnitten, und in die Knötlein statt dem Speck gethan, hernach gemacht und angericht, gleichwie die von Speck.

*Une de Knefs au jambon d'une autre maniere.*

## Knötlein von Schunken auf eine andere Manier.

Nimm ein Stück lind gesottenen Schunken, und schneide ihn mit dem Schneidmesser recht fein, hernach nimm ein Stück frischen Butter in einen Kastrol, und treibe ihn mit Eyern ab, nämlich

ein ganzes und etliche Dotter, nachdem du viel machen willst: wenn der Butter und die Eyer alles wohl abgetrieben sind, thue den Schunken hinein, wie auch geriebene Semmel, einen fein geschnittenen Petersill, ein wenig Pfeffer und Salz, ein wenig weißes Mehl, und angefeucht mit ein wenig Milch, hernach siede sie als wie die andern Knötlein, und servire sie auch auf diese Art.

*Une de Knefs de chapon a la bechamelle.*

## Weiße Knötlein von Kapaunen mit Rahm.

Nimm eine oder zwey Kapaunenbrüste, thue sie auf einem saubern Brett mit dem Messer recht fein schaben, hernach nimm ein wenig Petersill, Basilicum, Thymian und einen Scharlotten, alles fein geschnitten, dazu, und schneide mit dem Schneidmesser alles fein zusammen, thue es hernach in einen Mörser, und stoß es recht fein, nachdem thue es wiederum heraus, und durchschabe es mit dem Messer, um zu sehen, ob nicht noch kleine Häutlein darunter seyn, nach diesem thue es wiederum in den Mörser, thue dazu eine in Milch eingeweichte Semmel, ein wenig Pfeffer und Salz, ein Stück frischen Butter, auch etwas Mark, und stoß alles zusammen recht fein, gleichwie ein Teig, schlage hernach etliche Eyerklar zu einem Schnee, und auf die Letzte thue diesen Schnee auch hinein, stoße es wiederum untereinander, thue es hernach heraus auf ein Bachbrett mit ein wenig feinem Mehl, thue es lang rollen, und mache hernach Knötlein daraus, wie du willst, lang oder rund,

setz eine ordinäre Bouillon in einem Kastrol auf das Feuer: ist es Zeit zu serviren, thue die Knötlein in die Bouillon, und laß sie sieden, sie dürfen nicht lang sieden, sie sind gleich gar, präparire in einen Kastrol eine Bechamelle, welches gemacht wird, wie schon gemeldet worden, gieß die Bouillon ab von den Knötlein, und thue sie in das Bechamelle, koste sie im Salz, richte sie an, und servire sie zur Tafel.

*Une de Knefs d'une autre façon.*

## Knötlein auf eine andere Manier.

Schneide die Semmeln klein gewürfelt, und thue sie in ein Geschirr, nimm einen halbgebratenen Kapaun oder Bolart, die Brust davon, und zerschneide sie fein mit dem Schneidmesser, thue es hernach zu dem Brod, wie auch ein wenig fein geschnittenen Petersill, ein wenig Pfeffer und Salz, schlage etliche Eyer daran, gieß auch ein wenig Bouillon dazu, und laß hernach ein wenig weich werden, mache ein Schmalz heiß, und mache runde Knötlein, und thue sie schön gelb ausbachen, nach dem thue sie in einen Kastrol, gieß gute Bouillon darauf, und laß sie sieden, so werden sie recht locker und gut: ist es Zeit zu serviren, thue ein wenig blanchirten Petersill hinein, und servire sie zur Tafel: du kannst auch diese Knötlein von andern gebratenen Fleisch machen, von Rebhühnern, Fasanen, wie auch von Kalbfleisch, wie denn oft etwas Gebratenes übrig bleibt, wovon du sie machen kannst, sie werden auch gesotten mit Wurzeln, welche fein dazu müssen geschnitten, und mit sammt den Wurzeln servirt werden.

*Une de Knefs melées.*

## Gemischte Knötlein.

Mache einen Fasch von Kalbfleisch, nimm ein mageres Kalbfleisch, schneide es fein mit dem Schneidmesser, thue einen Scharlotten dazu, Petersill, Basilicum, Thymian, Pfeffer und Salz, eine Nierenfette, wo keine Haut dabey ist, schneide dieses alles fein zusammen, hernach thue es in den Mörser, und stoß es recht fein, thue es aus dem Mörser, und durchsuche den Fasch, daß kein Häutlein mehr darunter ist, thue dazu ein in Milch eingeweichte Semmel, ein paar Eyerdotter, stoß es untereinander, und mache hernach kleine runde oder lange Knötlein daraus, thue sie im Schmalz schön gelb ausbachen, thue sie hernach in einen Kastrol, wie auch etwas Maurachen und Triffel, gieß eine Coulis daran, oder du kannst auch die Sauce von Mehl machen, wie ich schon gemeldet habe, und laß sie aufkochen: ist es Zeit zu serviren, thue einen Lemonisaft daran drücken, und zur Tafel serviren: ist es die Zeit mit dem Spargel oder kleinen feinen Erbsen, oder auch Hopsen, Carviol, kannst du sie auch machen, da kommt aber kein Lemonisaft dazu, kannst sie auch weiß machen, mit Eyer legiren; es ist auch gut.

*Une de Cotés de veau.*

## Knötlein von Kalbfleisch gesotten.

Nimm mageres Kalbfleisch, und thue es recht fein schneiden, nach diesem schabe es mit dem Messer, um die kleinen Häutlein davon zu thun,

hernach schneide ein Stück Nierenfette allein recht fein, und durchsuche es auch, ob nicht kleine Häutlein darunter sind, nach diesem thue das Fleisch und die Fette zusammen, schneide ein wenig feinen Zwiebel, wie auch einen Scharlotten, Basilicum und Thymian, Petersill, thue alles zusammen in einen Mörser, und stoß es recht fein, thue dazu eine Semmel in Milch eingeweicht, Pfeffer und Salz, stoß es wiederum, wie auch ein wenig frischen Butter, und ein wenig frisches Wasser, hernach schlage einen Schnee von etlichen Eyern, und thue ihn unter den Fasch, stoß wiederum alles zusammen, thue es hernach auf ein Brett, und mache Knötlein daraus, rund oder lang, richte eine Bouillon in einen Kastrol auf den Windofen, daß sie siedet, und ist es Zeit zu serviren, thue die Knötlein hinein, laß sie sieden, sie brauchen nicht so lang, und servire sie zur Tafel mit ein wenig Consommé: diesen Fasch thut man auch roher in die Pasteten, oder auch in die Butterpastete, und zu den kleinen Pasteten kann man auch diesen Fasch nehmen.

*Une de Cervelle de Veau a la Hollandoise.*

## Kalbshirn auf holländisch.

Thue das Kalbshirn in ein frisches Wasser, und häutle sie ab, setz ein Wasser mit Salz auf das Feuer, thue das Hirn hinein, und laß es einen Sud aufthun, hernach thue sie in eine Bräs, und laß sie einen Sud aufthun, hernach thue sie in eine Bräs, und laß sie auskochen, nachdem mache die Sauce, nimm ein Stück frischen Butter in

einen kleinen Kastrol 3 Eyerdotter, ein klein wenig feines Mehl, rühre es untereinander, drücke den Saft von einer Lemoni darein, wie auch ein wenig frisches Wasser, Pfeffer und Salz, einen ganzen Zwiebel: ist es Zeit zu serviren, thue das Hirn schön ganzer aus der Brás auf eine Serviette, rühre die Sauce schön fein ab auf dem Feuer, und richte das Hirn in den Topf oder Schüssel, thue in die Sauce ein wenig blanchirten Petersill, den Zwiebel davon, und gieß die Sauce darüber.

*Une de Cervelles aux fines herbes.*

## Kalbshirn mit feinen Kräutern.

Das Hirn wird in die Brás gerichtet, wie schon gemeldet ist; zu der Sauce nimm einen halben Zwiebel, ein paar Scharlotten, Petersill, Basilicum, Thymian, Kapern, schneide dieses alles fein zusammen, thue es hernach in einen Kastrol mit ein wenig Butter, laß es auf dem Feuer passiren, hernach thue Coulis daran, oder thue ein wenig Mehl daran passiren, und mit Jus auffüllen und kochen lassen, nachdem mache 2 Sardellen fein, und thue sie auch in die Sauce mit ein wenig Bertramessig: ist es Zeit zu serviren, so nimm das Hirn auf eine Serviette heraus, mache die Sauce heiß, richte das Hirn in den Topf, und drücke den Saft von einer Lemoni in die Sauce, und richte sie über das Hirn an, alsdenn servire sie zur Tafel.

*Une de piés de Veau en fricassée.*

## Kalbsfüße fricassirt.

Thue die Füße flammiren und sauber putzen, schneide sie voneinander, blanchire sie im Wasser, richte sie hernach in eine Bräs ein, damit sie weiß bleiben, laß sie lind kochen, mache die Sauce, thue ein wenig Butter in einen Kastrol mit einem ganzen Zwiebel, laß den Butter zergehen, passire einen Löffelvoll Mehl darein, und füll es mit guter Bouillon auf, laß die Sauce sieden, bis sie wohl verkocht ist, thue auch ein wenig Basilicum, Thymian, und ein klein wenig Lorberblätter in die Sauce, hernach wenn die Sauce verkocht ist, passire sie durch ein Haarsieb in einen andern saubern Kastrol, thue Salz dazu, und nimm die Füße aus der Bräs, richte sie ein in die Sauce, mache einen Leson von etlichen Eyerdottern; ist es Zeit zu serviren, setz die Füße auf das Feuer, und laß sie aufkochen, legire sie mit Eyerdottern, thue auch ein wenig fein geschnittenen Petersill hinein, ein wenig Betramessig, wie auch den Saft von einer Lemoni, und richte es hernach an zur Tafel.

*Une de piés de Veau fricassée verd.*

## Kalbsfüß grün fricassirt.

Richte die Kalbsfüße auf die nämliche Art, wie schon gemeldet ist, wie auch die Sauce, nur dieses ist zu beobachten, daß man einen Spinatdopfen machen, und ihn hernach mit 3 Eyerdottern und ein klein wenig kalte Bouillon durch ein

Haar=

Haarsieb passiren, und damit auf die Letzte legiren, gleichwie die andere, so wird sie schön grün bleiben, und gut seyn.

*Une de piés de Veau au Vinaigre d'estragon.*

## Kalbsfüße mit einer Sauce von Bertram.

Richte die Kalbsfüße, wie schon gemeldet ist, wie auch in die Bräs, hernach nimm eine Coulis, thue sie in einen Kastrol, hast du aber keine Coulis, so mache die Sauce mit Mehl, wie schon gemeldet ist: nachdem man die Sauce schön fein passiret, oder auch die Coulis, (ist alles eins) so thue die Kalbsfüße, wenn sie lind sind, aus der Bräs ohne Fette in die Sauce rangiren, gieb Salz dazu was sich gehört, wie auch ein wenig Pfeffer, ein wenig Bertramessig, pflücke einen Bertram Blätleinweis, und laß ihn nur im Wasser einen Sud aufthun, gieß ihn hernach in frischem Wasser ab, und thue ihn auch zu den Füßen, wie auch eine Lemonischale ohne Weiß; ist es Zeit zu serviren, laß die Füße aufkochen, thue den Saft von einer halben Lemoni dazu, und richte sie sauber an, die Lemonischale aber thue davon.

*Une fraise de Veau en blanc.*

## Ein Kalbsgekrös mit weißer Sauce.

Nimm das Gekrös, wasche es sauber mit Salz und Mehl durch 3 Wasser, daß es recht sauber wird, und keinen Geschmack hat oder kutteln thut, schneide in einen Kessel oder Hafen ein wenig Nierenfette, oder hast du sonsten eine alte Bräs, so

schneide das Mark von einer Lemoni ohne Kern und Blätleinweis hinein, thue allerhand Wurzeln und Kräuter dazu, wie auch einen Zwiebel, ein wenig frischen Butter, und ein wenig schönes Mehl, gieß ein Wasser daran, und laß aufsieden, hernach thue das Gekrös hinein, und laß stät sieden, bis es lind wird, auf diese Art wird es schön weiß bleiben, zu der Sauce thue in einen Kastrol ein Stücklein Butter, ein wenig feines Mehl, 3 Eyerdotter, einen Zwiebel, ein kleines Lorberblat, Basilicum, Thymian und etwas Wurzel, rühre es ab, und gieß eine gute Bouillon daran, rühre es auf dem Feuer ab, und laß die Sauce wohl verkochen, hernach passire die Sauce durch ein Haartuch, thue sie in einen saubern Kastrol, und nimm das Gekrös aus dem Sud, putze es sauber, und lege es ohne Fette Stücklein weis in die Sauce; ist es Zeit zu serviren, setz es auf das Feuer, und laß aufkochen, drücke den Saft von einer Lemoni dazu, und servire es zur Tafel.

*Une de fraise a la poulette.*

## Ein Gekrös mit Petersill.

Siede das Gekrös auf die nämliche Manier, wie schon gemeldet worden, zu der Sauce nimm ein Stück frischen Butter in einen Kastrol mit einem ganzen Zwiebel, laß den Butter auf dem Feuer zergehen, rühre ein Löffelein feines Mehl darein, gieß gute Bouillon daran, setz es auf das Feuer, rühre die Sauce gut ab, und laß sie verkochen, hernach thue das Gekrös aus dem Sud,

putze

putze es sauber Stückleinweis, und thue es in die Sauce, salze es wie es sich gehört, und drücke den Saft von einer Lemoni darein, pflücke einen Petersill Blätleinweis, und blanchire ihn in siedendem Wasser, hernach thue ihn in das frische Wasser, und drücke ihn sauber aus; ist es Zeit zu serviren, setze das Gekrös auf das Feuer, und laß aufkochen, legire es mit 3 Eyerdottern, thue den blanchirten Petersill dazu, und servire es zur Tafel, auf diese Art ist es recht gut.

*Une de fraise de Veau a la Vinaigrette.*

## Ein Kalbsgekrös mit einer piquanten Sauce.

Nimm das Gekrös, nachdem es sauber gewaschen ist, wie schon gemeldet worden, schneide die Rissen alle wohl daraus, gieb aber Acht, daß keine bleibt, nachdem wickle es schön in der Runde zusammen, und binde es mit Spagat, siede es lind auf die nämliche Manier, wie schon gemeldet ist, die Sauce dazu mache mit Butter und Mehl, gleichwie die von Petersill: wenn sie wohl ausgekocht ist, schneide einen Bertram fein, thue ihn in die Sauce, wie auch ein wenig Bertramessig und ein wenig Zucker, ein wenig Pfeffer und Salz; ist es Zeit zu serviren, thue das Gekrös auf die Schüssel oder in den Topf sauber abgeputzt, daß nichts von den Wurzeln daran hängen bleibt, die Sauce gieb aber extra in einer Saucière, und das Gekrös garnire mit Petersill, und servire es zur Tafel.

*Une de Mou de Veau a la Liegeoise.*

## Eine Kalbslunge auf Lütticher Manier.

Siede die Kalbslunge mit sammt dem Herz ab, aber nicht zu viel, hernach thue sie in ein frisches Wasser, thue sie heraus, und schneide sie Blätleinweis klein und schön dünn, hernach schneide Scharlotten, Zwiebel, Petersill und Basilicum, wie auch Thymian, alles recht fein, nachdem thue diese Kräuter in einen Kastrol mit einem Stück frischen Butter, thue in die Lunge Pfeffer und Salz hinein, auch ein Lorberblat, laß es dünsten, nachdem streue ein wenig Mehl daran, gieß es mit Bouillon auf, und laß es kochen: wenn es eingekocht hat, und Zeit ist zu serviren, so koste es im Salz, gieß ein wenig Bertramessig und den Saft von einer Lemoni daran, legire es mit 3 Eyerdottern, und servire es zur Tafel.

*Une de Mou de Veau a l'Allemande.*

## Eine Kalbslunge auf deutsche Manier.

Nachdem die Lunge (nicht gar lind) gesotten hat, so schneide sie fein wie die Nudeln, das Herz schneide auch in kleine dünne Viertel, und laß ganz, nachdem thue in einen Kastrol ein wenig Butter mit einem Zwiebel Filéweis geschnitten, und laß ihn auf dem Feuer anziehen, thue einen Löffelvoll Mehl dazu, und laß es gelb werden, fülle sie an mit Jus oder Bouillon, und thue ein kleines Lorberblat hinein, ein wenig Basilicum und Thymian,

laß

laß die Sauce wohl auskochen, hernach passire sie durch ein Haarsieb an die Lunge, pfeffere und salze sie, und laß sie wiederum aufkochen, nach dem, wenn es Zeit ist zu serviren, gieß ein wenig Bertramessig daran, und drücke den Saft von einer Lemoni hinein, und richte sie sauber an, schneide ein wenig Lemonischalen ganz fein in Filé, und streue es auf die Lunge.

*Une de Foye de Veau au sang.*

## Eine Kalbsleber mit Blut.

Thue die Leber schön abhäuteln, und in kleine dünne Schnitze schneiden, die Nerven müssen aber sauber davon kommen, thue in einen Kastrol ein wenig Provenceröl, schneide Scharlotten, Petersill, Thymian, alles recht fein, und bestreue den Kastrolboden damit, in das Oel leg die Leber Blätleinweis hinein, und streue hernach den Ueberrest von den feinen Kräutern auf die Leber, thue auch hinein ein Lorberblat, Pfeffer und Salz, und laß es ein paar Stunden stehen. Die Sauce: Nimm ein wenig Butter in einen Kastrol mit einem Zwiebel in Filé geschnitten, und laß auf dem Feuer anziehen, thue einen Löffelvoll Mehl hinein, und laß braun werden, doch aber nicht gar zu stark, thue auch hernach dazu das Uebergebliebene von der Leber, fülle es mit Jus auf, und thue ein kleines Glas rothen Wein dazu, etwas Wurzeln und Kräuter, und laß kochen, wenn es anfängt, und die Sauce will kurz werden, so thue ein kleines Glasvoll Schweinsblut oder auch Geflügelblut

darein, und laß mitkochen, nachdem passire die Sauce durch ein Haartuch; ist es Zeit zu serviren, setze die Leber auf das Feuer, und laß sie anziehen, aber nicht zu viel, wende sie um, und laß sie wiederum anziehen, daß die Leber in ihrem Saft bleibt, richte sie hernach in den Topf oder Schüssel schön gleich an, laß die Sauce aufkochen, thue ein wenig Bertramessig und den Saft von einer halben Lemoni hinein, richte sie über die Leber an, und servire sie zur Tafel, auf solche Art ist sie lind und gut.

*Une de Foye de Veau a l'estragon.*

## Eine Kalbsleber mit Bertramsauce.

Nachdem die Leber abgehäutelt ist, schneide sie in kleine und dünne Schnitze, salze und pfeffere sie, die Sauce kannst du mit Coulis oder mit Mehl braun machen, wie schon gemeldet ist, in die Sauce pflücke Blätleinweis einen Bertram, und laß ihn in einem siedenden Wasser nur einen Sud aufthun, damit er seinen Gusto nicht verliert, hernach drücke ihn aus und thue ihn in die Sauce, wie auch ein wenig Essig und den Saft von einer halben Lemoni; ist es Zeit zu serviren, setze ein Schmalz auf das Feuer, und stäube die Leber mit Mehl ein, nachdem bache sie schön gelb aus, die Sauce laß auskochen, und thue den halben Theil von der Leber dazu hinein, und richte sie an, die andere Hälfte garnire trockner herum, und servire sie zur Tafel; hast du aber keinen frischen Bertram, so thue in die Sauce ein wenig Essig und in Filé geschnittene Lemonischalen, so ist sie

auch

auch gut: du kannst sie auch auf die nämliche Manier machen, als wie die Lunge auf Lütticher Art, aber nicht viel kochen, sonsten wird sie hart, sie ist auf diese Art auch recht gut.

*Une de queues de Veau a la Holandoise.*

## Kalbsschweife auf holländische Manier.

Nachdem die Kalbsschweife sauber gebrüht, flammirt und geputzt sind, so blanchire sie einen Sud im Wasser, hernach richte sie ein in einer Brás, daß sie schön weiß bleiben. Die Sauce dazu: Thue ein Stück Butter in einen Kastrol, 3 oder 4 Eyerdotter, nachdem du Sauce zu machen hast, thue auch ein wenig feines Mehl dazu, rühre es untereinander, drücke den Saft von einer Lemoni hinein, einen ganzen Zwiebel, ein wenig Pfeffer und Salz, gieß eine kalte Bouillon daran; ist es Zeit zu serviren, thue die Schweife aus der Brás, richte sie in den Topf oder Schüssel, rühre die Sauce auf dem Feuer wohl ab, gieb Obacht, daß sie nicht zusammenlauft, nachdem gieß sie über die Schweife, und bestreue sie mit ein wenig gewürfelt geschnittener Semmel in Butter ausgebachen, alsdenn servire sie zur Tafel; mit der grünen Sauce kannst du sie auch machen, wie schon gemeldet ist, die grüne Sauce zu machen von Spinatdopfen, man kann auch ein wenig Bertramessig zu der Sauce nehmen.

*Une de queues de Veaux a l'Allemande.*

## Kalbsschweife auf deutsche Manier.

Nachdem die Schweife in der Bräs lind gesotten sind, thue sie heraus, pfeffere und salze sie, und lege sie in Butter, thue sie mit fein geriebenem Brod paniren und schön grilliren auf dem Feuer, mache eine Sauce hachée dazu, wie schon gemeldet ist, die Sauce gieb unter die Schweise, und auf die Schweise drücke den Saft von einer Lemoni darein, und alsdenn servire sie zur Tafel.

*Une de Langue de Veau a la Sauce hachée.*

## Kalbszungen in der *Sauce hachée.*

Nachdem die Zungen sauber geputzt und gewaschen sind, so richte sie in eine Bräs, und laß sie lind kochen, mache hernach deine Sauce hachée, wie schon gemeldet worden, nimm die Zunge aus der Bräs, drücke sie sauber ab, schneide sie in der Mitte voneinander, thue sie in die Sauce hinein, und laß sie ein wenig in der Sauce kochen, thue ein wenig Bertramessig dazu, wie auch den Saft von einer halben Lemoni, richte sie sauber an, und servire sie zur Tafel.

*Une de Langue de Veau a l'Allemande.*

## Kalbszungen auf deutsche Manier.

Nachdem die Kalbszungen in der Bräs lind gekocht sind, so thue sie heraus, und häute sie sauber ab, nachdem schneide sie Blätleinweis in der Runde, wie die Zunge ist, thue sie in einen Kastrol hin=

hinein, thue eine Coulis oder eine Sauce von Mehl gemacht daran, wie schon gemeldet ist, thue dazu ein wenig feine Kapern, wie auch 2 Sardellen fein gehackt, und laß es nachdem aufkochen; ist es Zeit zu serviren, thue hinein ein wenig Bertramessig, den Saft von einer halben oder ganzen Lemoni, nachdem du Sauce hast, wie auch ein wenig fein geschnittene Lemonischalen, und servire sie hernach zur Tafel.

*Tendrons de Veau Sauce a l'orange.*

## Der Kern von der Kalbsbrust mit Pomeranzensauce.

Es muß eine schöne und große Kalbsbrust seyn, davon schneidest du nur so viel herunter, als der Kern ist, oder noch besser zu sagen, die Kruspeln, dieses thue sauber auswässern und im Wasser blanchiren, nachdem lege sie in die Bouillon, und laß sie nicht gar zu lind sieden, hernach mache eine Sauce, nimm ein wenig Butter in einen Kastrol, mache ein wenig Mehl schön gelb, passire darein ein wenig Zwiebel, fülle es halb mit Jus und halb mit Bouillon auf, daß die Sauce eine leichte, schöne gelbe Farbe bekömmt, thue auch ein Blätlein Basilicum darein, ein wenig Thymian, und ein wenig von einem Lorberblat, laß es wohl verkochen, und faume es allezeit sauber ab, hernach wenn das Fleisch nicht gar lind gekocht ist, thue es heraus, und schneide in der Breite deine Schnitze, damit Knorspeln und Fleisch beysammen bleibt, thue es hernach in einen Kastrol, passire die Sauce durch ein Haarsieb darein, und laß miteinander

kochen,

kochen, bis sie gar lind wird, wie sie seyn soll, koste sie hernach im Gusto vom Salz, nimm eine bittere Pomeranze, thue die Schale davon fein abschnitzeln in ein wenig frisches Wasser, setze ein wenig Wasser auf das Feuer, und laß es sieden, hernach thue die Schalen hinein, und laß sie einen Sud aufthun, gieße sie nach diesem wiederum ab, und thue sie in ein frisches Wasser; ist es Zeit zu serviren, laß das Fleisch aufkochen, thue die Pomeranzenschalen hinein, und drücke den Saft von einer oder zwey Pomeranzen dazu, alsdenn servire sie zur Tafel.

*Tendrons de Veau en blanc.*

## Den Kern von der Kalbsbrust mit weißer Sauce.

Richte die Brust, und schneide sie in kleine und frische Dransch, wie vorher schon gemeldet ist, zu der Sauce nimm ein wenig frischen Butter in einen Kastrol, laß ihn auf dem Feuer zergehen, passire ein wenig feines Mehl hinein, nachdem du Sauce vonnöthen hast, thue einen Zwiebel, ein Blätlein Basilicum, Thymian, und ein klein wenig von einem Lorberblat dazu, laß die Sauce wohl verkochen, nachdem rühre 3 oder 4 Eyerdotter hinein, und laß sie wiederum aufkochen, thu die Sauce hernach durch ein Haartuch passiren, und gieß sie an das Fleisch, laß wiederum aufkochen; ist es Zeit zu serviren, mache es wohl warm, drücke den Saft von einer Lemoni hinein, wie auch ein wenig fein geschnittene Lemonischalen, und servire es zur Tafel: auf die nämliche Manier kann die

Brust auch weiß mit Pomeranzen gemacht werden.

*Piés d'agneau a la Sauce verde.*

## Lammsfüße mit grüner Sauce.

Die Füße werden gemacht auf die nämliche Manier, gleichwie die Kalbsfüße mit grüner Sauce.

*Piés de Mouton a la même maniere.*

## Schaffüße auf die nämliche Manier.

Die Schaffüße können auf die nämliche Manier gemacht werden, als wie die Kalbsfüße gemacht werden, weiß und braun.

*Une Poitrine d'agneau en blanc avec du persil.*

## Lammsbrüste mit Petersill.

Nimm die Brüste, thu sie schön auswässern und im Wasser blanchiren, hernach schneide sie in schöne und kleine Stücklein, lege sie in einen Kastrol mit ein wenig frischen Butter, einen ganzen Zwiebel, und ein wenig Salz, passire sie auf dem Feuer, staube ein wenig feines Mehl daran, füll sie mit guter Bouillon auf, und laß sie lind kochen, nachdem nimm das Fleisch heraus in einen saubern Kastrol, wo kein langes Bein dabey bleibt, passire die Sauce durch ein Haarsieb an das Fleisch, pflücke einen Petersill Blättleinweis, und in siedendem Wasser blanchiren, bis

er schier gar lind ist, drucke den Petersill hernach aus; ist es Zeit zu serviren, setz das Fleisch auf das Feuer, und laß aufkochen, und thu den Petersill hinein, wie auch den Saft von einer Lemoni und servire es zur Tafel; mit Petersillwurzeln kann es auch gemacht werden, auch gelb auf die nämliche Manier.

*Une a la peluche de Celeri.*

## Lammsbrüste mit Zelleri.

Diese Lammsbrüste werden gemacht auf die nämliche Manier, als wie diese mit Petersill, nur daß du den Zelleri anstatt den Petersill hinein thust, wie auch den Saft von der Lemoni, sie können auch mit Wurzeln gemacht werden.

*Une de Langues d'agneau aux anchois.*

## Lämmerzungen mit Sardellen.

Nachdem die Zungen sauber gewaschen und blanchirt sind, mach sie in eine ordinäre Bräs und laß sie lind werden, nachdem thue sie aus der Bräs in einen Kastrol, und gieß Coulis oder eine Sauce von Mehl gemacht daran, hacke 2 Sardellen fein, und mische sie mit ein wenig Butter, und nimm sie zu der Sauce; willst du sie anrichten, so laß sie aufkochen, und thue auch hinein ein wenig Bertramessig und den Saft von einer Lemoni, und servire sie zur Tafel.

*Une de Langues de Mouton a la même maniere.*

## Schafzungen auf die nämliche Manier.

*Une de queues de Bœuf sauce aux Cornichons.*

## Einen Ochsenschweif mit eingemachten Cucumern.

Nimm den Schweif, haue ihn in Stücke wie die Glieder sind, hernach thue ihn in einer Bouillon oder auch extra sieden etwa eine Stunde lang, nachdem thue ihn in einen Kastrol mit Speck und Nierenfette, nimm dazu ein paar ganze Zwiebel, etwas Wurzel und Kräuter, ein Lorberblat, Pfeffer und Salz, ein Glas Wein, und setz ihn auf ein stätes Feuer, und laß ihn kochen, thue zu Zeiten ein wenig Jus oder Bouillon daran gießen, mache einen Löffelvoll Mehl gelb, nimm es auch dazu, und füll es hernach mit Jus an, laß kochen bis der Schweif recht lind wird, nachdem thue den Schweif in einen saubern Kastrol, und thue etliche eingemachte Cucumern außen abschälen und Blättleinsweis oder auch Fileweis daran schneiden, nimm die Fette sauber von der Sauce ab, und thue sie hernach durch ein Haarsieb daran passiren, und setz sie warm; ist es Zeit zu serviren, laß ihn aufkochen und thue ein wenig Bertramessig daran, drücke den Saft von einer Lemoni darein, und servire es zur Tafel: du kannst ihn auch auf solche Art mit Kapern oder Sardellen geben.

*Une des amourettes au Parmesan.*

## Ruckmark mit Parmesankäs.

Nimm das Ruckmark, häutle es sauber ab, wie sichs gehört, hernach blanchire es im Wasser mit Salz, schneide es halben Finger lang in kleine Stücke, thue es in einen Kastrol mit Butter, und ein wenig fein geschnittenen Petersill, Scharlotten, Pfeffer und Salz, und laß es auf dem Feuer passiren, thue es hernach in den Topf oder Schüssel einrichten, ein Leg Mark und mit Käs bestreuen, und so fort bis du es angerichtet, nachdem gieß eine gute und recht starke Jus darauf, setz es auf eine Glut, bis es Zeit ist zur Tafel zu geben, so ist es gut.

*Une Langue de Bœuf a l'allemande.*

## Eine Ochsenzunge auf deutsche Manier.

Nimm eine Rindzunge, und laß sie sieden bis sie lind ist. Die Sauce dazu: Nimm ein wenig Butter in einen Kastrol, mache einen Löffelvoll Mehl gelb, und passire ein wenig fein geschnittene Scharlotten hinein, füll es mit Jus oder Bouillon auf, und laß sieden, schneide 2 Sardellen mit ein wenig Kapern fein, thue es auch an die Sauce, salze und pfeffere, nachdem die Zunge lind ist, thue sie abhäuteln und in der Mitte voneinander schneiden, und lege sie in die Sauce, gieß auch ein wenig Bertramessig dazu; ist es Zeit zu serviren, drücke den Saft von einer Lemoni hinein, wie auch ein wenig fein geschnittene Lemonischalen, und servire sie zur Tafel.

Une

*Une Langue de Bœuf a la Polonoise.*

## Eine Rindzunge auf pohlnisch.

Die Sauce dazu: Thue ein wenig Butter in einen Kastrol, und mache einen Löffelvoll Mehl braun mit so viel Zucker als ein halbes Ey ausmachet: wenn es schön braun ist, fülle es auf mit Jus und fülle ein Glas rothen Wein dazu, und laß kochen, hernach thue kleine Cibeben, kleine Rosinen oder Weinbeere genannt, ein wenig im Wasser sieden, hernach sauber putzen, und aus den Rosinen mit der Messerspitze die Kerne herausnehmen, wenn die Sauce wohl verkocht hat, thue es hinein, wie auch etliche Mandelkerne, nachdem sie geschält und fein in Filé geschnitten sind, von der Zunge, nachdem sie lind gesotten hat, die Haut abschälen, in der Mitte von einander schneiden, und thue sie in die Sauce, gieß ein wenig Essig darein; ist es Zeit zu serviren, schneide etwas feine Lemonischalen darein, und servire sie zur Tafel.

*Une Abbattis d'oison a l'allemande.*

## Das Junge von der Gans auf deutsch.

Nimm das Junge von der Gans, thue es flammiren und Gliederweiß schneiden, hernach im Wasser blanchiren und sauber putzen, die Beiner thue etwas abhauen, und lege es in einen Kastrol oder Kessel, nimm dazu Pfeffer und Salz, ein Lorberblat, Basilicum und Thymian, einen Zwiebel, etwas Wurzeln, halb Wasser und Essig, setz sie zum Feuer, und laß sieden bis lind ist, thue einen Butter in ei-

nen Kastrol, mache einen Löffelvoll Mehl gelb, und füll es mit dieser Bouillon auf, wo die junge Gans darinn gesotten hat, und laß sieden, stoße etwas Cronawethbeer, thue sie in die Sauce und laß nur ein wenig mitkochen; ist es Zeit zu serviren, drücke den Saft von einer Lemoni darein, und richte sie an, streue 12 bis 18 ganze Cronawethbeer darauf und servire zur Tafel.

*Une Abbattis d'oison au sang.*

## Das Junge von der Gans mit Blut.

Richte das Junge von der Gans zu, wie schon gemeldet ist, das Mehl aber mache braun mit einer welschen Nußgroß Zucker, hernach thue das Mehl zu der jungen Gans und laß miteinander kochen: wenn es lind ist, thue das Junge von der Gans heraus in einen saubern Kastrol, in die Sauce rühre das Blut von der Gans, oder auch ein schweinernes Blut, und laß die Sauce aufkochen, nachdem thue sie durch ein Haartuch passiren, und gieß die Sauce zu dem Gänsjung; wenn es Zeit ist zu serviren, laß sie aufkochen, drücke den Saft von einer Lemoni hinein, und servire sie zur Tafel.

*Une de Pigeons en Compôte.*

## Tauben in *Compôte.*

Thue die Tauben flammiren und sauber putzen, nachdem dressire sie schön, thue einen frischen Butter in einen Kastrol, rangire die Tauben hinein mit einem ganzen Zwiebel und ein kleines Lorberblat,

Salz

Salz und Pfeffer, und wenn du einen Schnitz rohen Schunken hast, setz sie auf eine Glut, und laß sie schön gelb anziehen, staube hernach ein wenig feines Mehl daran, und ein kleines Glas weißen Wein, füll sie mit Jus auf, und laß sie gar kochen, nachdem thue die Tauben heraus in einen saubern Kastrol, nimm die Fette von der Sauce hinweg, und passire die Sauce durch ein Haarsieb an die Tauben, nimm dazu Maurachen und laß aufkochen: ist es Zeit zu serviren, thue den Saft von einer halben Lemoni hinein, und servire sie zur Tafel.

*Une de Rabatti de Volaille.*

## Flügel und Leber von dem Geflügel.

Alles thut man sauber putzen, nachdem blanchiren, die Flügel thue an der Spitze abhauen in einen Kastrol, dazu schneide auch die Mägen Blätleinweiß, wie auch ein wenig Butter, Salz und Pfeffer, ein Lorberblat, einen ganzen Zwiebel, etwas Maurachen und Triffel, frisch oder gedörrt, hernach passire dieses alles zusammen auf dem Feuer, staube ein wenig feines Mehl daran, und füll es mit Jus auf, laß kochen bis alles lind ist, hernach thue die Leber dazu; ist es Zeit zu serviren, laß aufkochen, und drücke den Saft von einer Lemoni darein, und servire sie zur Tafel, du kannst auch etwas Triffel und Maurachen dazu nehmen.

*Une de Tortue en gras.*

## Schildkröten mit Bouillon gemacht.

Der Schildkröte thue den Kopf, Schweif und die 4 Pratzen abhauen, nachdem salze und siede sie

im Wasser: wenn sie gesotten haben, löse sie sauber aus, mache 4 Viertel daraus, Leber und Eyer ist alles gut; zu der Sauce nimm einen frischen Butter in einen Kastrol, laß ihn auf dem Feuer zergehen, darein thue ein Löffelein schönes Mehl, und laß ein wenig passiren mit ein wenig fein geschnittenen Scharlotten, füll sie mit guter Bouillon an, nimm auch einen ganzen Zwiebel dazu und laß aufkochen, nachdem thue einen fein geschnittenen Petersill, ein Lorberblat, ein paar Blätlein Basilicum, Pfeffer und Salz dazu, thue hernach die Schildkröte hinein, und laß sie stehen, bis es Zeit ist zu serviren, setze sie hernach auf das Feuer und laß kochen, nachdem legire sie mit etlichen Eyerdottern und drücke den Saft von einer Lemoni hinein, thue den Zwiebel und das Blat davon, und servire es zur Tafel: wenn du sie hast, so kannst du auch etliche Champion dazu nehmen, und mit einpassiren.

Hier will ich auf mancherley Manier den Butterteig zu machen expliciren, welcher kann gemacht werden zu den Butterpasteten, zu den kleinen Pastetlein, und auch zu den süßen Tourtelets, oder deutsch zu sagen, kleine Kräpflein: man kann sich von einem dieser Butterteige nach Belieben bedienen welchen man will, und welcher am besten gefällt, es wird ein jeder, wie ich ihn erklären werde, schön und gut seyn.

Erstlich: Wenn eine warme Zeit ist, so thue den Butter Tags vorher wässern, und setz ihn in den Keller, absonderlich wenn du kein Eis haben kannst: des andern Tages frühe, wenn es noch kühl ist, mache den Teig in dem Keller, nimm ein Pfund Mehl

auf

auf ein Bachbrett, schlage ein ganzes Ey dazu, salze ihn ein wenig, thue dazu ein Bröcklein Butter eines halben Eyes groß, nimm ein frisches Wasser und mache den Teig damit an, arbeite ihn recht gut, so lang, bis er sich gern vom Bret ablöset, nimm aber in Obacht, daß der Teig nicht zu stark und auch nicht zu lind angemacht wird, eher etwas linder als härter: wenn dann der erste Teig gut gearbeitet ist, so lege ihn auf die Seite, und putze dein Bachbret sauber ab, nachdem treibe deinen Teig mit dem Nudelwalger aus, lege in die Mitte auf den Teig in der Breite 1 Pfund Butter, und bedecke hernach den Butter mit dem Teig in Vierecke, und laß ihn eine Viertelstunde ruhen, nachdem walge den Teig schön gleich aus, und schlage ihn auf beyden Seiten ein, und die zwey doppelten Blätter Teig aufeinander, nach diesem laß ihn ruhen, so lang du willst, und dir nach deiner Arbeit gelegen ist, auf diese Manier mußt du ihn dreymal schlagen: wenn nun dieses geschehen ist, so mache aus deinem Butterteig, was du zu machen hast, Butterpasteten, oder auch kleine Pastetlein: hast du aber Gelegenheit ein Eis zu haben, so darfst du, wenn es dir nicht gelegen ist, den Teig im Keller zu machen, nur den Tag, wo du einen Butterteig nöthig hast, den Butter waschen, in das Eis thun und fest werden lassen, hernach den Teig machen, wie schon gemeldet ist, auf das Eis stellen, und auf die nämliche Manier tractiren: du kannst auch, nachdem du den ersten Teig hast fertig gemacht, in der Länge auswalgen, und hernach den Butter auf das Bret thun mit ein wenig Mehl, und den

Butter mit der Hand auswirken, und hernach übereinander legen, alsdenn wieder mit ein wenig Mehl auswirken, und dieses dreymal, nachdem thue ein Stücklein von dem Butter abbrechen, leg ihn auf den Teig, und wickle ihn mit dem Teig ein, und dieses mach so fort, bis du dein Pfund Butter hast hineingewickelt, nachdem laß den Teig ruhen, und thue ihn dreymal schlagen, wie schon vorher gemeldet worden: auf diese Manier gemacht, kann der Teig stärker auflaufen.

## Auf eine andere Manier.

Man nimmt die Quantität Mehl und Butter, wie schon gemeldet ist, und machet den Teig auf die nämliche Manier, nur beobachte, daß du anstatt dem ganzen Ey, 3 Eyerdotter nehmest, und anstatt dem Wasser, nimmst du einen recht guten sauren Rahm, und machst den ersten Teig damit an, und thust ihn hernach machen, wie vorher gemeldt, und auch auf die nämliche Manier tractiren. Dieser Teig kostet etwas mehreres, er ist aber um desto besser und delicater, so daß er im Maul zergehet, und die Farbe, die er im Ofen bekommt, kann nicht schöner gemalet werden: wenn er aber zu kleinen Pastetlein gehört, so muß er recht dünn ausgetrieben, und die Pastetlein gut bestrichen und gut beygedrückt werden, sonst fallen sie alle um im Ofen, weil dieser Teig, auf diese Manier gemacht, allzustark aufgehet.

Auf eine andere Manier den Teig im Winter zu machen, welcher recht schön und gut ist, er kann auch

auf diese Manier im Sommer gemacht werden, wenn man die Gelegenheit hat, ein Eis zu bekommen: dieser Teig, auf solche Manier zu machen, ist gut, wenn man kleine Bachereyen zu machen hat, weil er schön gleich bleibt, und nicht umfällt, und dennoch ist er recht gut, schön und mürb.

Nimm ein Pfund Mehl und ein Pfund Butter, thue den Butter große Brockenweiß in das Mehl, 3 Eyerdotter und ein wenig Salz, mache diesen Teig zusammen mit sauren Rahm, es darf aber der Butter nicht verarbeitet werden, sondern du mußt den Teig ganz leicht zusammen machen und hernach ruhen lassen, und das Bachbret sauber abputzen; wenn der Teig eine Viertelstunde geruhet hat, so thue ihn hernach schlagen, gleichwie die andern Teige, und laß ihn allzeit wiederum ruhen, und dieses dreymal, so ist der Teig fertig; hast du ihn im Sommer zu machen, so lege den Butter vorher in das Eis, und laß ihn hart werden, hernach mache den Teig, wie schon gemeldt, lege den Teig auf das Eis in einer Tortenpfanne oder Schüssel, und laß ihn anziehen, bis du ihn arbeiten oder schlagen kannst, und dieses auch dreymal, und hernach allezeit wieder auf das Eis stellen, damit er hart bleibt: hast du aber keinen Rahm, so kannst du, den Teig auf diese Manier zu machen, 3 Eyerdotter in ein Geschirr schlagen, und halb weißen Wein und halb Wasser dazu gießen, schlage es ab, und mach hernach den Teig damit anstatt den sauren Rahm, er wird auch gut und lauft auf, doch aber wird er nicht so gut und fein, als wie mit dem sauern Rahm: auf diese

Manier den Teig gemacht, wird er allezeit schön gleich auflaufen.

# TOUTES SORTES DE PETITS PATES POUR HORS-D'OEUVRES.

## Alle Sorten von kleinen Pastetlein für die *Horsd'œuvres.*

### *Des petits Patés a la Bechamelle.*

### Kleine Pastetlein mit süßen Rahm.

Man muß kleine kupferne Mödel haben, die Facon kann seyn, wie sie will, wenn sie nur etwas tief sind, thue hernach den Teig schön gleich austreiben mit dem Walger, mach ein dünnes Blat in den Model, und drücke den Teig gleich und schön aus, hernach kann man einen übrigen Teig zusammenwirken, und etwas davon in den Model thun, damit der Deckel darauf liegen bleibt, von innen aber därfen sie mit dem Ey nicht bestrichen werden, sondern nur der Deckel oben, damit er schöne gelbe Farbe bekommt: nachdem sie im Ofen schön gebachen sind, muß man die Pastetlein gleich umstürzen auf einen Bogen saubers Papier, die Deckel herunternehmen, und innen recht sauber auspußen, thue die Pasteten auf eine saubere Tortenpfanne oder Schüssel, bis es Zeit ist zu serviren, damit du sie warm machen kannst, nimm her-

hernach von einem Geflügel, welches schön gebraten ist, das weiße Fleisch ohne Haut, und thue es fein in Filé schneiden, thue es in einen kleinen Kastrol, und thue eine Bechamelle dazu, welches von süßem Rahm gemacht ist, und schon gemeldet worden; ist es Zeit zu serviren, so mache es warm, und gieb ein wenig Salz dazu, so viel es leidet: hast du ein wenig Glace, ist es auch gut, wenn du etwas dazu nimmst, welches kräftiger macht, fülle hernach die leeren Pastetlein damit sauber an, decke den Deckel darauf, und gieb sie warmer zur Tafel, auf diese Art kannst du von allen Sorten Geflügel Pasteten machen, zahmes und wildes, wie auch von Kalbsbrüs, und von fein gebratenen Kalbfleisch, welches in deinen Belieben stehet; das sind kleine Pastetlein mit Bechamelle, welche man auf deutsch nicht anders expliciren kann, als etwa mit süßen Rahm, so aber die rechte Benennung nicht ist.

### *Des petits Patés a la Polonoise.*

## Kleine Pastetlein auf pohlnisch.

Diese Pastetlein werden auch in die Form gemacht, wie oben gemeldt, und ausgebachen, hernach nimm ein gebratenes Geflügel, es mag seyn was für eins es will, oder auch ein fein gebratenes Kalbfleisch, nur aber das weiße Fleisch nimmt man und thut es fein schneiden, welches ein Fasch genennet wird: nachdem es geschnitten ist, thue in einen Kastrol ein wenig frischen Butter, laß ihn zergehen, mache ein kleines Löffelein voll Mehl gelb,

und passire hernach ein wenig fein geschnittenen Zwiebel darein, nachdem thue das geschnittene Fleisch hinein, gieß so viel Bouillon daran, als es vonnöthen hat, und laß ein wenig kochen bis das Mehl verkocht ist, putze und blanchire sauber hernach ein wenig kleine Rosinen, thue sie auch hinein; ist es Zeit zu serviren, gieb Salz dazu wie sichs gehört, wie auch ein wenig Lemonisaft, und fülle die Pastetlein damit an, decke die Deckel darauf, und gieb sie zur Tafel.

## *Des petits Bouches a la Reine.*

## Kleine Pastetlein von Fasch.

Nimm ein mageres Kalbfleisch, und schneide es recht fein, nimm auch eine gute Nierenfette, thue sie schön aushäuteln und fein schneiden, es muß so viel Fette als Fleisch seyn: wenn alle beyde fein geschnitten sind, so durchsuche mit dem Messer, ob keine Haut mehr dabey ist, hernach thue das Fleisch und Fette in einen Mörser, mit ein wenig fein geschnittenen Scharlotten, Basilicum und Thymian, stoße alles fein zusammen, nachdem thue ein wenig eingeweichte Semmel dazu, ein wenig Pfeffer und Salz, ein wenig Muscatnuß, und auch wiederum stoßen, schlage hernach 3 oder 4 Eyerklar zu einem Schnee, und nimm diesen Schnee auch dazu, stoße es gut untereinander, alsdenn ist der Fasch gut: hernach treibe den Butterteig schön gleich und dünn aus, steche die kleinen Blätlein, welche nicht größer seyn därfen, als wie ein Zwanziger, lege sie auf das Blech so viel du im Sinne hast zu machen, bestreiche

sie mit Eyern, thue ein wenig Fasch darauf, und decke sie mit einem Deckel zu, drucke sie wohl bey, damit sie nicht krumm laufen, und bache sie schön aus, sie müßen ein wenig gähe Hitze haben.

*Petits Patés a l'Espagnole.*

## Kleine Pastetlein auf spanisch.

Thue eine Handvoll feines Mehl auf ein Bret, schlage ein ganzes Ey darein, ein wenig Butter einer welschen Nuß groß, und ein wenig Salz, nimm ein laulichtes Wasser, und mache den Teig nicht zu fest an, arbeite den Teig recht ab, bis er recht schön glatt wird, und nicht mehr am Bret hängen bleibt, hernach thue ihn austreiben und mit der Hand anziehen, bis daß er so fein wird als das feinste Papier, hernach nimm halb frischen Butter und halb Provenceröl, bestreiche den ganzen Teig damit gut, hernach wickele ihn zusammen, gleichwie eine dicke große Wurst, lege den Teig auf eine Tortenpfanne, und stelle ihn in Keller, bis den andern Tag, da du die Pastete machen willst, mache hernach ein Messer warm, und schneide den Teig Blätleinweis in der Runde dick wie ein Thaler, bestreiche das Blech mit frischen Butter, und lege ihn Blätleinweis darauf, so viel du im Sinn hast Pastetlein zu machen, thue hernach einen Fasch darauf, und mit dem andern Blätlein bedecken, und ohne bestreichen im Ofen ausbachen, mit ein wenig gäher Hitze, damit sie eine Farbe bekommen.

*Petits Patés aux Huitres.*

## Kleine Austernpastetlein.

Nimm kleine kupferne oder blecherne Pastetenschüsseln, so viel du Pastetlein vonnöthen hast, treibe den Teig schön gleich aus, und stich in der Größe, wie die Schüsseln sind, ein rundes Blat aus, und thue es schön gleich in das Schüsselein eindrücken und bestreichen, hernach mache die Austern auf in ein Geschirr, putze sie sauber wie sichs gehört, hernach thue in ein Schüsselein ein oder zwey Austern, nachdem nimm das Wasser von den Austern mit einem Stücklein frischen Butter, ein klein wenig fein geschnittenen Petersill, thue ein wenig Pfeffer und Lemonisaft dazu, gieß in ein jedes Schüsselein einen Eßlöffelvoll von der Sauce hinein, und bestreue sie mit ein wenig fein geriebenen Brod, bache sie in einen heißen Bachofen aus, sie müssen aber gäh gebachen werden, hernach servire sie warm zur Tafel.

*Petits patés aux Huitres aux Coquilles.*

## Austernpasteten in der Schale.

Mache die Austern auf, thue sie in ein Geschirr, und behalte die schönern Schalen auf, hernach wasche die Schalen sauber, und laß bey dem Feuer trocknen, nachdem putze die Austern wie sichs gehöret, laß einen frischen Butter zergehen, thue die Austern hinein mit ein wenig Pfeffer und Lemonisaft, treibe hernach den Butterteig schön gleich aus, und stich runde Blätlein aus in der

Größe

Größe von den Austernschalen, thue die Blätlein von Teig auf die Austernschalen legen und eindrücken, ringsherum mache ein kleines Raiflein von dem nämlichen Teig, bestreiche sie mit Eyern und lege in ein jedes ein oder zwey Austern, gieb einen Löffelvoll von dem Butter darauf, bestreue sie mit ein wenig fein geriebener Semmel, bache sie in einen gähen Bachofen aus, und servire sie hernach mit samint den Schalen zur Tafel,

## *Petits patés a l'Allemande.*

## Kleine Hascheepastetlein auf deutsch.

Nimm ein mageres Kalbfleisch, schneide es viereckigt in einen Kastrol, nimm dazu eine gute Nierenfette so viel als Fleisch, ein paar Scharlotten, ein wenig Basilicum und Thymian, pässire es auf dem Feuer bis das Fleisch weiß wird, hernach thue es auf ein Schneidbret, und thue ein wenig Kapern dazu, wie auch ein wenig Lemonischalen, Pfeffer und Salz, schneide alles fein, auf die letzte drücke den Saft von einer Lemoni hinein und mische den Fasch, so ist er gut, nachdem treibe den Butterteig schön gleich aus, stich runde Blätlein, wie ein Thaler, heraus, lege so viel auf das Blech als du Pastetlein vonnöthen hast, bestreiche sie mit Eyern, thue hernach ein wenig Fasch darauf, und bedecke sie mit einem andern Blat, drücke sie in der Runde mit dem Finger, damit sie gleich auflaufen und beysammen bleiben, hernach bache sie im Ofen aus, aber nicht gar zu gäh, bis sie eine schöne Farbe haben, alsdenn thue sie warmer serviren.

## *Petits patés aux Ecrevisses.*

# Kleine Pasteten von Krebsen.

Nimm Krebse, so viel du glaubst vonnöthen zu haben, thue sie absieden und hernach die Schweise und Eyer davon nehmen, die Schalen a parte zum Stoßen, die Nase aber muß davon geschnitten werden, weil sie bitter ist, nachdem die Schalen recht fein gestoßen mit einem Stück frischen Butter, thue sie in einen Kastrol mit ein wenig frischen Wasser, und laß sie so lang kochen, bis der Butter recht schön roth ist, presse ihn hernach durch ein Haartuch, und laß ihn kalt werden, schneide eine Schmollen von einer Semmel fein in einen Kastrol, gieß so viel Milch daran, daß die Semmeln bedeckt sind, wenn sie nun eine Stunde geweicht hat, so setz sie auf ein stätes Feuer, und laß wohl verkochen, daß es ganz dick wird, nachdem laß sie kalt werden, thue den kalten Krebsbutter in die gekochten Semmel, und zerrühre ihn wohl, hernach schlage etliche ganze Eyer daran, eines nach dem andern, und rühre es allezeit wohl, auch noch viel Eyerdotter, und allezeit muß gerühret werden bis es recht flammirt wird, nachdem schneide die Krebsschweife klein, und thue sie darein, salze sie, nimm auch ein wenig Zucker dazu, welches einen guten Gusto macht, ein wenig Muscatnuß, rühre es wohl, hernach walge ein Stück Butterteig gleich und dünn aus, und mache in tiefe Mödel ein Blat darein dem Model gleich, hernach thue von dem abgetriebenen Krebsteig etwas hinein, aber nicht gar voll, und schneide mit dem Bachrädlein kleine Bändlein, und bedecke sie oben, kannst sie flechten

nach

nach deinem Belieben, hernach mit Eyern bestreichen, und in einem Ofen ausbachen, welcher nicht gar zu heiß ist, bis sie eine schöne Farbe haben, und hernach warmer serviren.

*Petits patés aux farces d'Ecrevisses.*

## Kleine Pastetlein von Krebsfasch.

Nimm Krebse, so viel du meynest Fasch zu machen, thue die Krebse absieden mit Salz, hernach nimm die Schweise davon, aus der Schale mache einen Krebsbutter, nimm von dem Krebsbutter in einen kleinen Kastrol, schneide dazu einen Scharlotten klein, wie auch ein wenig Petersill, ein klein wenig Thymian und Basilicum, ein wenig in Milch eingeweichte Semmel, ein wenig Muscatnuß, ein wenig Pfeffer und Salz, wie auch ein gesottenes Kalbseuter klein geschnitten, passire dieses alles ein wenig auf dem Feuer, und thue es hernach auf ein Schneidbrett, thue die Krebsschweife dazu und schneide sie klein, nachdem mache die kleinen Pastetlein von Butterteig, so viel du vonnöthen hast, mit diesem Fasch: wenn du sie mit Eyern bestreichest, so mische die Eyer mit ein wenig Krebsbutter, und bache sie schön auf dem Ofen, damit sie eine schöne Farbe bekommen, und servire sie warmer.

*Petits patés aux Ecrevisses a l'Allemande.*

## Kleine Krebspastetlein auf deutsch.

Nimm Krebse, so viel du glaubst vonnöthen zu haben, thue sie absieden und die Schweife davon

nehmen, und auch einen Krebsbutter machen, nachdem schneide die Schweise hübsch klein gewürfelt, auch ein gesottenes Kalbseuter auf die nämliche Manier geschnitten, auch etliche Maurachen und ein wenig frische Triffel oder auch dürre, wenn du sie hast: nachdem nimm in einen Kastrol ein wenig Krebsbutter, darein passire einen Scharlotten fein geschnitten, wie auch ein wenig feinen Petersill, nachdem thue alles Geschnittene hinein, und laß es ein wenig passiren, staube ein wenig feines Mehl daran, und gieb eine gute Bouillon darauf, und laß es aufkochen, setz es hernach vom Feuer, thue ein wenig Muscatnuß dazu, wie auch ein wenig Pfeffer und Salz, und laß es stehen, nachdem mache den Butterteig in kleine hohe Mödel die Pastetlein, thue in ein jedes hinein ein wenig Teig, oder auch ein wenig Fasch wenn du es hast, von innen aber dürfen sie nicht bestrichen werden, mache die Deckelein daraus und bache sie aus dem Ofen, wenn sie eine schöne Farbe haben, so nimm sie aus den Mödeln, und thue das innere heraus, halte sie warm bis es Zeit ist zu serviren, mache das Ragout von den Krebsschweisen warm, und fülle die Pastetlein damit an, decke sie wiederum zu, und servire sie warmer zur Tafel.

*Petits patés a la Francfort.*

## Frankfurter Pastetlein.

Nimm ein mageres Schaffleisch, schneide es auf einem Schneidbrett klein, thue auch eine Nierenfette dazu, so viel als Fleisch, ein paar Scharlotten, ein wenig Petersill, Thymian und Basilicum, Pfef-

fer

ser und Salz, schneide alles zusammen recht fein, nachdem mache einen mürben Teig mit saurem Rahm und Butter, auch Eyern, walge den Teig recht dünn aus, und mache hernach über einen kleinen hölzernen Form die Pastetlein ein wenig hoch, thue von dem Fasch hinein, und decke sie zu: wenn es bald Zeit ist zu serviren, so bache sie aus dem Ofen, willst du sie serviren, mache ein wenig gute Coulis warm, drücke von einer halben Lemoni den Saft darein, mache die Pastetlein auf, und gieb ein wenig von dieser Sauce hinein, und servire sie.

*Petits patés au palais de Bœuf.*

## Kleine Pastetlein von Ochsengaum.

Nimm die Ochsengaumen, wenn sie recht lind sind, schneide sie klein vviereckigt, passire hernach einen fein geschnittenen Scharlotten in ein wenig frischen Butter, thue die Ochsengaumen dazu, und laß noch ein wenig passiren, staube ein wenig feines Mehl daran, und gieb eine gute Bouillon darauf und laß aufkochen, salze und pfeffere es ein wenig: die Pastetlein werden von Butterteig gemacht, gleichwie die deutschen Krebspastetlein in kleine hohe Mödel, pflücke und abblanchire gut ein wenig Petersill Blätleinweiß, und thue ihn hernach zu den Ochsengaumen; ist es Zeit zu serviren, laß aufkochen und mit Eyerdottern legiren, gieb einen Lemonisaft dazu, und fülle es hernach in die kleine Pastetlein, und servire es warmer zur Tafel.

*Petits patés de fraiſe de Veau.*

## Kleine Gekrößpaſtetlein.

Werden gemacht auf die nämliche Manier gleichwie die von Ochſengaumen, nur daß das Gekröß nicht viereckigt geſchnitten wird, ſondern nur ſchöne kleine Stücklein, fein und recht warmer ſervirt.

*Petits patés de Cervelle de Veau.*

## Kleine Paſtetlein von Kalbshirn.

Dieſe werden gemacht auf die nämliche Manier, nur daß die Sauce vorher muß gemacht werden, damit daß das Hirn ſchön klein gewürfelt und ganz bleibt.

*Petits patés de ris de Veau.*

## Kleine Brüspaſtetlein.

Werden auch auf die nämliche Manier weiß gemacht, man kann ſie aber auch braun machen und mit Maurachen und Triffel miſchen, aber nicht legiren, und wenn die Zeit iſt, daß es Spargeln giebt, kann man ſie auch weiß mit Spargel machen.

*Petits patés d'amourettes.*

## Kleine Paſtetlein von Ruckmark.

Dieſe werden auch auf die nämliche Manier gemacht, gleichwie die von Kalbshirn.

*Petits patés de Grasdoubles.*

## Kleine Pastetlein von Kuttelflecken.

Diese Pastetlein werden auch auf eben solche Manier weiß gemacht, nur daß die Kuttelflecke recht fein, wie Nudel, müssen geschnitten werden.

*Petits patés aux Salpicons.*

## Kleine Salpiconpastetlein.

Es werden die nämliche kleine Mödel mit Butterteig gemacht, nur was hinein kommt, nimmt man Kalbsbrüs, Kalbseuter, Ochsengaum, kleine Hühnerleber, wie auch ein wenig Schunken: dieses alles thut man recht klein gewürfelt schneiden, hernach passire ein wenig fein geschnittene Scharlotten mit ein wenig frischen Butter, thue dieses Geschnittene auch dazu, ein wenig Schampignon und Maurachen, auch Triffel: wenn es passirt ist, staube ein wenig feines Mehl daran, und gieb eine gute Jus darauf, laß dieses alles aufkochen; ist es Zeit zu serviren, machs wiederum recht warm, thue den Saft von einer Lemoni dazu, ein wenig Pfeffer und Salz, ein wenig fein geschnittenen Petersill, und fülle es hernach in die Pastetlein hinein, alsdenn servire sie warmer zur Tafel.

*Petits patés hachés.*

## Kleine Hascheepastetlein.

Nimm ein mageres Kalbfleisch, schneide es in kleine Stücklein, nimm so viel gute Nierenfette da-

zu, ein paar Scharlotten, ein wenig Thymian und Basilicum, passire dieses auf dem Feuer bis es weiß wird, hernach thue es auf ein Schneidbrett, nimm dazu ein wenig Kapern und einen ausgehöhlten Sardellen, ein wenig Lemonischalen ohne weiß, Pfeffer und Salz, schneide dieses zusammen recht fein, auf die Letzte drücke den Saft von einer halben Lemoni in diesen Fasch, so ist er gut, hernach mache von Butterteig die kleinen Pastetlein davon.

*Petits patés au Ris.*

## Kleine Reispastetlein.

Nimm etwas Reis, siede ihn in der Milch recht lind, nachdem laß ihn kalt werden, thue ein wenig ungeschmolzenen Butter darein, und rühre den Reis wohl ab, thue auch dazu etliche Eyerdotter, es muß allezeit wohl gerührt werden, auf die Letzte thue ein wenig Muscatnuß, ein wenig Pfeffer und Salz, nachdem thue in die kleine Pasteten-schüsseln ein Blätlein Butterteig hinein, ein wenig Fasch oder feines Ragout, oder auch ein Salpicon, und bedecke es hernach mit dem abgetriebenen Reis, ein wenig hoch oben bestreichen mit ein wenig Butter und mit fein geriebenen weißen Brod bestreut, im Ofen laß sie recht schön ausbachen, bis sie schöne Farbe bekommen, und hernach servire sie warmer.

*Petits patés de Cotellettes d'agneau a la Venitienne.*

## Carmenat von Lämmern auf venetianisch.

Nimm die Carmenate vom Lamm, und mache sie ohne Haut recht schön klein, hernach thue sie in ein wenig Provenceröl mit feinen Kräutern passiren, schlage sie in Butterteig ein, oben und unten mit ein wenig Fasch, das Bein aber muß heraus schauen, und den Teig darüber geschlagen neben beygedrückt, und hernach mit einem warmen Messer, nach dem Form ein Carmenat, geschnitten, ringsherum mit dem Messer beygedrückt, nachdem bestreiche sie mit Eyer, und thue sie aus dem Ofen gebachen schön warm serviren.

*Petits patés de faye de poulets.*

## Kleine Pastetlein von Kalbsleber.

Nimm kleine hohe Mödel, und mache ein Blat von Butter schön darein, hernach nimm etliche Hühnerleber, schneide sie fein, nachdem thue sie in einen Kastrol, thue ein klein wenig feines Mehl dazu, rühre sie ab mit einem ganzen Ey und 4 Dottern, thue dazu ein wenig Muscatnuß, ein wenig Pfeffer und Salz, rühre es mit einem halben Schöpflöffelvoll Jus ab, passire es hernach durch ein Haartuch; ist es Zeit heraus zu bachen, fülle diese Sauce in die Mödel hinein nicht gar zu voll, laß sie schön aber nicht gar zu gäh ausbachen, servire sie warmer, und nicht lang stehen lassen, damit sie kein Wasser ziehen.

*Petits patés de Saumon.*

## Kleine Pastetlein von Rheinsalm.

Nimm ein Stück Rheinsalm, thue ihn salzen und auf den Rost legen, daß er etwas anziehet, hernach nimm kleine Pastetenschüssel, mache ein Blat Butterteig darein, thue hernach den Salm zerpflücken in kleine Filé, und leg ihn in das Schüsselein hinein auf den Teig, thue darauf feine Kräuter, ein wenig Provenceröl, Lemonisaft, und ein wenig fein geriebene Semmel, laß sie hernach im Ofen ein wenig gäh ausbachen, auf die letzte gieb ein wenig Jus darauf, und servire sie warmer: wenn du es hast kannst du auch ein wenig Coulis anstatt der Jus nehmen.

*Petits patés de filé de Mouton.*

## Kleine Pastetenfilee von Schaffleisch.

Mache einen Teig von Eyerdottern, gleichwie ein Nudelteig, hernach wirke ihn fein aus, als wenn du Nudel machen wolltest, nimm einen Form von Holz, wie die kleinen Pastetlein seyn müssen, thue ein Stücklein von diesem Teig darüber drücken, fest zusammen und schön rund machen, diese müssen aber einen Tag vorher gemacht werden, damit sie trocken werden, mache auch die Deckelein dazu, die werden nur darauf gelegt ohne fest zu machen, den andern Tag nimm ein Fricandeau vom Schafschlegel, häutele es gut ab, und schneide kleine Filé daraus, thue sie roher in ein Geschirr, thue daran ein wenig Pfef-

fer und Salz, fein geschnittene Scharlotten, Petersill, Thymian und Basilicum, etwas gutes Provenceröl und den Saft von einer Lemoni, mische es hernach wohl zusammen; wenn der Bachofen gerichtet ist zum ausbachen, thue diese Filé in die Pastetlein füllen also roher, decke die Deckelein darauf und bache sie aus; wenn sie fertig sind und du zur Tafel serviren willst, thue die Fette davon, welche ein wenig in der Höhe seyn wird, thue über alle einen Eßlöffelvoll gute Coulis daran, decke sie wiederum zu, und servire sie warmer zur Tafel.

*Petits patés a l'italienne.*

## Kleine Pastetlein auf italiänische Manier.

Nimm ein mageres Kalbfleisch, thue dieses halb braten, hernach fein schneiden, und nachdem in ein Geschirr, thue daran kleine Rosinen, ein wenig fein geschnittenen Petersill, ein wenig Muscatnuß und Salz, wie auch ein wenig Pfeffer und klein geschnittenes Mark, einen Löffelvoll Coulis, daß es ein wenig Saft hat, der Teig dazu muß gezogen werden, nimm ein schönes Mehl, dazu schlage ein ganzes Ey, ein wenig Salz, nimm ein laulichtes Wasser mit ein klein wenig Butter, mache den Teig damit an, und thue ihn wohl arbeiten, bis der Teig recht schön glatt wird, und sich vom Tisch selbsten ablöset, hernach mache kleine Stücklein daraus, und wirke ihn etwas aus, nimm hernach die kleinen Pastetenschüsseln zusammen,

men, thue sie mit Butter bestreichen und zieh hernach den Teig darüber, bestreiche ihn hernach wieder mit Butter, und dieses dreymal, hernach thue den Fasch hinein, und thue die andern 7 Blätter darüber ziehen, und allezeit mit Butter bestreichen, nachdem mache ein Messer warm, und thue sie, wie die Form sind, abschneiden, bestreiche sie oben auch mit Butter, und bache sie hernach im Ofen schön aus, und servire sie warmer zur Tafel.

*Petits patés a la Genoise.*

## Kleine Pastetlein auf genuesisch.

Der Fasch wird gemacht auf die nämliche Manier, wie vorher gemeldt, zu den Teig aber nimm ein schönes Mehl, die Hälfte Zucker, ein wenig Zimmet, 2 Eyerdotter und so viel frischen Butter, daß du den Teig damit anmachen kannst, es darf sonsten nichts dazu kommen, hernach nimm kleine Pastetenform, und mache das Blat von diesem Teig hinein, thue hernach den Fasch hinein und bedecke sie, nachdem bestreiche sie mit Eyern, und streue ein wenig feinen Zucker darauf, bache sie schön aus, aber nicht zu heiß, im Herausnehmen der Mödel mußt du Obacht haben, daß du nichts zerbrechest, weil sie sehr mürb sind; diese Pastetlein werden nicht gar zu heiß servirt.

*Petits patés de Laitance de Carpes.*

## Kleine Pastetlein von Karpfenmilch.

Nimm die Milch von einem oder zwey Karpfen, thue sie ein wenig im Salzwasser abblanchiren,

ren, hernach schneide sie in kleine Stücklein, so groß wie eine Auster, thue es in einen Kastrol mit fein geschnittenen Scharlotten und Petersill, wie auch ein paar fein gehackte Sardellen, ein wenig Pfeffer und Salz, ein Stücklein frischen Butter, etliche Tropfen Provenceröl, den Saft von einer Lemoni, passire es hernach ein wenig auf dem Feuer, nachdem mache in die kleinen Pastetenschüsseln von Butterteig Blätlein hinein, und thue hernach in ein jedes Schüsselein ein Stücklein von der Karpfenmilch, und gieb die Sauce davon überall darauf, streue ein wenig fein geriebenes Brod darauf, und bache sie im Ofen schön aus, sie dörfen schon ein wenig gäh herausgebachen und warmer servirt werden; sie haben fast den Geschmack von Austern; wenn man Austerschalen hat, so können diese Pastetlein darinnen gemacht werden, viele essen es vor Austern.

*Petits patés d'Epinards.*

## Kleine Spinatpastetlein.

Nimm abblanchirte Kalbsbrüs, thue sie abhäuteln, in kleine Stücklein schneiden und in einen Kastrol, thue dazu ein wenig fein geschnittene Scharlotten, ein wenig Petersill, Thymian und Basilicum, passire es ein wenig auf dem Feuer mit Butter, hernach stoße sie fein in einen Mörser, nachdem thue sie heraus in ein Geschirr mit einem Stücklein frischen Butter, rühre es mit einem ganzen Ey und 4 Eyerdottern wohl ab,

thue

thue ein wenig eine in Milch eingeweichte Semmel hinein, wie auch einen Spinatdopfen, so viel bis es recht grün wird, ein wenig Muscatnuß, ein wenig Pfeffer und Salz, stoß es recht untereinander, mache von Butterteig in kleine Form ein dünnes Blat hinein, fülle es mit diesem Fasch an, zieh kleine Bändlein von Teig darüber, thue sie mit Eyern bestreichen und schön ausbachen, hernach warmer serviren.

*Petits patés de Cerfeuill.*

## Kleine Pastetlein von Körbelkraut.

Diese Pastetlein werden auf die nämliche Manier gemacht, nur daß das Körbelkraut muß fein geschnitten und hernach mit Butter passirt werden, und den Fasch gemacht, wie vorher gemeldt, von den Spinatpastetlein, wird auch auf diese Manier servirt.

*Petits patés d'Asperges.*

## Kleine Pastetlein mit Spargel.

Nimm den Fasch, wie schon vorher gemeldet worden, den Spargel, nachdem er gesotten, thue klein schneiden und ein wenig passiren, und in Fasch hinein, alsdenn mache diese Pastetlein, wie die von Körbelkraut.

# TOUTES SORTES DE BOUDINS POUR HORS D'OEUVRES.

# Trockenes Voressen von allerhand Sorten Würste.

## *Des Boudins aux Ecrevisses.*

## Krebswürste.

Man nimmt nur kleine ordinaire Krebse und thue sie absieden, hernach nimm die Schweife davon, von den Schalen thust du einen Krebsbutter machen, schneide eine halbe Semmel ohne Rinde klein, und gieß einen süßen Rahm daran, laß sie eine Stunde lang weich werden, nimm nachdem die Krebsschweife, ein Kalbsbrüs und 2 Kalbseuter, blanchirter zusammen alles fein geschnitten, und thue es zu der eingeweichten Semmel, wie auch ein wenig Basilicum und Thymian, ein klein wenig Majoran und Petersill, wie auch ein wenig fein geschnittenen Zwiebel im Krebsbutter paßirt, und dieses alles muß sehr fein seyn, thue hernach den Krebsbutter dazu also kalter, etliche Eyerdotter, rühre dieses alles untereinander, thue ein wenig Pfeffer und Salz dazu, nachdem thue diesen Fasch in eine Wurst spritzen, und fülle die Därme damit an, mache die Würste so groß, als du sie haben willst, thue sie mit einem feinen Faden unterbinden, stelle in einen Kastrol eine Milch auf das Feuer, wenn sie heiß ist, thue die

Würste hinein, laß sie stät aufkochen, hernach thue sie heraus, laß sie kalt werden; wenn du sie serviren willst, mußt du eine halbe Stunde vorher einen Bogen mit Krebsbutter bestreichen, dasselbe auf den Rost legen, und hernach die Würste darauf, mit einer sehr gelinden Glut schön gelb werden lassen, hernach sauber anrichten, die Schüssel aber vorhero wohl heiß machen, damit die Würste recht warm bleiben, und zur Tafel serviren.

*Des Boudins verds.*

## Grüne Würste.

Diese Würste werden auf die nämliche Manier gemacht, gleichwie die vorbemeldte, nur daß kein Krebs und auch kein Krebsbutter dazu kommt, sondern nur etwas weißer frischer Butter, und um grün zu machen, mußt du einen Spinatdopfen machen, welche ich schon gemeldet habe, wie er zu verfertigen ist, diesen thust du hinein, so viel bis dein Fasch recht schön grün ist, und machst hernach die Würste gleichwie die andern, und auch in der Milch abgesotten auf die nämliche Manier, wie auf dem Rost das nämliche, nur nicht zu stark grilliren lassen, und warmer servirt.

*Des Boudins de fraise de Veau.*

## Weiße große Würste.

Diese Würste werden auf die nämliche Manier gemacht, wie die erstbemeldten, nur ist der Unterschied, daß du, anstatt dem Brüs und Euter, ein schönes weißes und recht lind gesottenes Gekrös nehmest und keinen Butter dazu, wenn das

Ge-

Gekrös gesotten ist, sondern nur mit wenigem Butter, wo du den Zwiebel damit passirest, und hernach mache die Würste nicht anders und minder, gleichwie die vorhergemeldte, nur ein wenig fein geschnittenen Majoran nimmst du dazu, und servire sie auch recht warm.

*Des Boudins de Cervelle de Veau.*

## Würste von Kalbshirn.

Diese Würste werden auch auf vorbemeldte Art gemacht, nur anstatt dem Gekrös nimmst du Kalbshirn, und das übrige machst du alles, wie bey den andern Würsten auch, alsdenn servire sie warm zur Tafel.

*Des Boudins a l'Italienne.*

## Würste auf italiänische Manier.

Diese Würste werden auch von Hirn gemacht, es gilt gleich, schweinernes oder Kalbshirn, thue etliche Kalbseuter dazu, wie auch etwas Butter, nur der Unterschied ist, daß kein Brod dazu kommt, sondern das bloße Hirn und etliche Dottern, auch ein wenig Safran: das übrige wird tractirt, gleichwie bey den andern Würsten, nur daß sie recht warm servirt werden.

*Des Boudins a la Bechamelle.*

## Würste von weißem Geflügel mit Rahm.

Man nimmt ein gebratenes Geflügel, wenn man aber dieses nicht hat, und eines extra braten muß, es mag ein Kapaun oder Polard seyn, es

gilt gleich, so wird dieses nur halb abgebraten, hernach thue die Haut davon, löse alles weiße Fleisch ab, schneide es recht fein und klein in Filé, aber nur mit dem Messer, und nicht mit dem Schneidmesser, hernach lege dieses Fleisch in einen Kastrol, thue dazu eine Bechamelle, wie ich schon gemeldet habe zu machen, ein wenig viel, rühre etliche Eyerdotter darunter, ein wenig Pfeffer und Salz, fülle es hernach in die Därme, und formire die Würste nach deinem Gutachten in der Größe, laß sie hernach in der Milch einen Sud aufthun, thue sie wiederum aus der Milch, und laß sie kalt werden: nachdem, wenn es Zeit ist, bestreiche ein Papier mit Butter, lege die Würste darauf, und setz sie auf ein stätes Feuer, welches sehr gleich seyn muß, laß sie schön gelb werden, nachdem servire sie sauber zur Tafel, auch müssen sie recht warm seyn; du kannst diese Sorten Würste von Wildgeflügel auf die nämliche Manier machen, sie sind auch recht gut.

*Des Boudins au sang a l'Allemande.*

## Blutwürste auf deutsche Manier.

Nimm ein Pfund frischen Speck, laß ihn halb sieden, nach diesem, wenn er ein wenig kalt ist, schneide ihn klein gewürfelt, hernach schneide die Kräuter fein, als nämlich etwas Basilicum, Thymian und Maroni, hernach schneide einen großen Zwiebel fein, thue ihn in einen Kastrol, passire ihn mit einem Stücklein frischen Butter, gieß darein ein halb Maaß schweinernes Blut,

und

und ein halb Maaß süßen Rahm, thue den geschnittenen Speck auch dazu, wie auch die Kräuter, Salz und Pfeffer, wie sichs gehört, setze dieses hernach auf das Feuer, und rühre es allezeit bis es heiß wird, und anfängt ein wenig dicklicht zu werden, nachdem setz ihn vom Feuer, und fülle die Därme ein, man nimmt, wie gebräuchlich, große und fette Därme zu diesen Würsten, nach diesem setz ein Wasser auf das Feuer, und laß es sieden, thue die Würste hinein, und laß sie nur ein paar Sud aufthun, aber ganz stät, nimm die Würste hernach aus dem Wasser, und laß sie kalt werden; ist es Zeit zu serviren, thue die Würste in ein heißes Wasser oder schlechte Bouillon, laß sie warm werden, nachdem thue sie in eine Pfanne oder Kastrol mit Butter oder guter Fette, und laß sie auf einem stäten Feuer auf beyden Seiten gelb werden, hernach servire sie recht warm: diese Würste sind auf deutsche Manier, doch nicht ordinär gemacht, wie die Blutwürste von den Metzgern gemacht werden.

*Des Boudins noirs.*

## Schwarze Würste.

Nimm ein Pfund Schweinsfette von der Lenden, häutle sie sauber ab, hernach schneide die Fette klein gewürfelt, nachdem schneide 8 große Zwiebel recht fein, und thue sie in einen Kastrol mit ein halb Pfund Butter, laß sie auf einem stäten Feuer passiren: wenn die Zwiebel lind sind, so gieß dazu ein halb Maaß Blut, und ein Quart

süßen Rahm, thue die Fette, die feinen Kräuter, Basilicum, Thymian, Maroni, Pfeffer, etliche feine gestoßene Nägelein, ein wenig Muscatblüth oder Nuß auch dazu hinein, salze wie sichs gehört, und setz sie hernach auf das Feuer, rühre beständig mit einem Küchenlöffel, bis es anfängt ein wenig dick zu werden, hernach füll es also warmer in die Därme hinein, unterbinde nach diesem die Würste, setz ein Wasser auf das Feuer, laß es sieden, thue hernach die Würste hinein, laß sie ein paarmal aufsieden, thue auch ein paar Lorberblätter in das Wasser und Salz, hernach nimm sie heraus, und laß sie kalt werden; ist es Zeit zu serviren, bestreiche die Würste mit Butter, lege sie auf den Rost, setz sie auf eine leichte Glut, und laß sie grilliren, bis sie durchaus heiß werden, nachdem servire sie warm und sauber, und garnire sie mit weißer Semmel oder Petersill.

## *Des Boudins de Veau.*

## Würste von Kalbfleisch.

Nimm von einem Kalbsschlegel das magere Fleisch, häutle es aber wohl ab, hernach schneide es recht fein, durchstreiche es mit dem Messer, und nimm alle kleine Häutlein davon, nimm hernach Schweinfette, oder wenn du keine hast, Nierenfette von Ochsen, schneide sie fein a parte, hernach thue die Fette unter das geschnittene Fleisch, nimm ein Holz oder auch einen Nudelwalger, lege das Fleisch mit der Fette auf einen saubern Stock oder Tisch, und schlage es hernach so lange, bis das Fleisch einem Teig gleich wird, zu Zeiten aber gieß

einen Löffelvoll frisches Wasser daran, nachdem, wenn es recht fein ist, schneide ein wenig Basilicum und Thymian recht fein, thue es daran, wie auch Pfeffer und Salz, mische es gut, und fülle die Därme damit ein, man kann etwas weitere Därme nehmen, als zu den Boudins, oder schwarze Würste genannt; wenn sie eingefüllt sind, setze ein Wasser mit Salz auf das Feuer, und laß sieden, thue hernach die Würste hinein, und laß sie nur ein paar Sud aufthun, nimm sie hernach heraus, und laß sie kalt werden; willst du sie serviren, bestreiche sie mit frischem Butter, leg sie auf den Rost, und laß sie grilliren, bis sie durchaus warm werden, hernach servire sie zur Tafel: du kannst auch Bratwürste davon machen in kleine Därme, und braten, wie Bratwürste, in der Pfanne oder auf dem Rost, aber nicht sieden lassen.

*Des Boudins de Mouton.*

## Würste von schäfernem Fleisch.

Diese Würste werden auf die nämliche Manier gemacht, gleichwie diese von Kalbfleisch, nur daß ein Petersill und ein wenig Majoran dazu kommt, auch daß diese Würste in kleine Därme eingefüllt, und nicht grillirt werden, sondern nur gesotten, doch nicht zu viel, und recht warm zur Tafel servirt.

*Des Boudins aux lievres.*

## Würste von Hasen.

Nimm das Fleisch von einem Hasen, häutle es recht schön ab, hernach nimm ein Pfund frischen

Speck dazu, etliche Scharlotten, Basilicum und Thymian, ein wenig Lemonischalen, schneide alles recht fein, gieß hernach ein Stutzgläsleinvoll rothen Wein daran, Pfeffer und Salz, mische es gut, und füll es hernach in Bratwürstdärme ein, und wenn du sie serviren willst, brate sie gleichwie die Bratwürste, aber nur nicht zu trocken, sonst werden sie spröd.

*De Boudins de Sanglier.*

## Würste von Wildschwein.

Diese Würste werden auf die nämliche Manier gemacht, gleichwie diese von Hasen, nur um etwas fetter, weil das Fleisch etwas trockener ist.

*Des Cervelats a la Milanoise.*

## Bratwürste auf mayländisch.

Nimm ein zahmes schweinernes Fleisch, welches halb fett und mager ist, dieses schneide recht fein, daß es einem Teig gleich siehet, hernach schneide ein wenig Basilicum und Thymian recht fein, thue ihn auch dazu, ein wenig Rockenbol, recht feinen Pfeffer, und ein wenig gestoßene Nägelein, Salz so viel es nöthig ist, gieß ein kleines Glas Wasser daran, mische diesen Fasch recht gut, und füll ihn in die Bratwürstdärme, und mache Bratwürste daraus: diese Würste sind gut grillirt, und auch gut in Reis gesotten, wie es die Italiäner gerne essen, und auch in allen andern Gemüsern gesotten.

*Des*

*Des Boudins a l'Italienne de Cotigni.*

## Würste, oder Cotigin auf italiänisch genannt.

Nimm 4 Schweinsohren, diese müssen sauber geputzt, und von keinem alten Schwein seyn, wie auch 4 Pfund schweinerne Schwarten, wo nur ein wenig Fette daran seyn muß, dieses hacke auf einem saubern Schneidbrett oder Stock recht fein zusammen, hernach gieß ein Stutzglas Muscatenwein daran, thue auch ein wenig fein geschnittenen Basilicum, Thymian, Lemonischalen, Pfeffer und Nägelein (muß recht grob gestoßen werden) daran, salze es gut, und füll es hernach in große Därme recht fest, auf die Art wie Salanwürste, unterbinde sie recht fest, und henke sie hernach in ein trockenes Ort, wo die Luft durchstreicht, bis daß sie recht fest werden; wenn du sie hernach serviren willst, thue die Würste in ein Geschirr, wo das Wasser darüber gehet, mit 2 Lorberblätter, und laß sie sieden bis sie lind sind: man kann diese Würste geben zu einem grünen Gemüs, oder auch alleine serviren, sie lassen sich auch lange Zeit aufbehalten, weil sie aus Italien zum östern hier zu Lande überschickt werden.

*Des Andouilles a l'Italienne.*

## Große Würste auf italiänisch.

Man nimmt alle Därme von einem fetten Schwein, nachdem sie recht sauber geputzt sind, den großen und fetten Darm thut man a parte, die andern schneidet man in kleine Stücke, salzet

sie gut ein, und läßt sie über Nacht im Salz, hernach nimm sie aus dem Salzwasser heraus, welches sie selbst geben, thue daran Pfeffer und Nägelein nur halb gestoßen, wie auch ein wenig Muscatblüth und ein wenig süßen Kümmel, nachdem fülle diese Därme in die fetten Därme, aber recht fest, unterbinde und salze sie wiederum, nach diesem henke sie in ein trockenes Ort auf, wo die Luft durchstreichet, bis sie recht trocken werden, hernach kannst du solche Würste mit einem grünen Gemüs sieden lassen, und serviren, oder auch allein: die Italiäner aber essen es gern mit dem Gemüs, man kann sie lind sieden lassen, und auch hernach auf dem Rost grilliren, es kommt auf den Gusto an.

*Des Andouilles de fraise de Veau.*

## Andouilles von Kalbsgekrös.

Nimm ein frisches fettes Kalbsgekrös, nachdem es mit Salz und ein wenig Mehl sauber gewaschen ist, siede es halb, hernach nimm die Drüsen davon, und schneide das Gekrös in kleine Stücke, thue es in ein Geschirr, dazu ein wenig Basilicum und Thymian, ein wenig Majoran, Pfeffer, und ein wenig halbgestoßene Nägelein, wie auch ein wenig Muscatblüth und Salz, wie sichs gehört, füll hernach dieses Gekrös in einen großen fetten schweinernen Darm nicht gar zu fest, hernach lege diese Würste in ein Geschirr, thue daran eine alte Bräs, wenn du eine hast, mit etwas Wurzeln, ein Lorberblat und Bouillon, setz es auf ein stätes Feuer, und laß sie sieden bis sie lind werden, setz sie hernach vom Feuer, und laß kalt werden, sie

dürfen auch etliche Tage stehen: wenn du diese Würste serviren willst, nimm sie heraus, und grillire sie auf dem Rost, servire sie alsdenn warm zur Tafel.

*Des Andouilles d'une autre maniere.*

## *Andouille* auf eine andere Manier.

Mache einen guten Kalbsfasch mit Nierenfette, Kräutern und Gewürz, wie sichs gehört, hernach nimm ein Kalbsnetz, thue diesen Fasch hinein, und mache einen Form, als wie große Würste, thue sie in eine Bräs, wie schon vorher gemeldt, und laß sie kochen, bis du glaubst, daß der Fasch gar ist, hernach nimm sie heraus in ein Geschirr, gieß einen guten sauren Rahm darüber, und laß sie kalt werden, nachdem nimm ein Stücklein frischen Butter, laß ihn zerschleichen mit ein paar Eyerdotter darunter gerührt, kehre diese Würste darinnen um, bestreue sie mit fein geriebenem Brod, lege sie auf den Rost, laß auf allen Seiten schön grilliren, und servire sie warm.

*Des Boudins a la bourgeoise.*

## Würste auf bürgerlich.

Man nimmt die Därme von 2 fetten Schweinen, aber nur die guten großen fetten Därme, nachdem sie sauber geputzt sind, thut man sie auch mit Salz sauber waschen, hernach schneide die 2 fettern von einem Darm herunter, aber in einer Gleichheit: was die dünnern sind, müssen auch die nämliche Länge haben, nimm hernach 4 Ohren

 und

und 2 schweinerne Zungen, welche abgehäutelt werden müssen, schneide sie lang und dick, wie ein kleiner Finger, thue die Därme, Ohren und Zungen auf ein sauberes Schneidbrett, salze es, und thue groben Pfeffer dazu, wie auch Nägelein und ein wenig süßen Kümmel, nachdem thue so viel zusammen, als in den großen Darm hineingehen möchte, und binde die Würste mit Bindfaden, damit sie schön beysammen bleiben, hernach thue sie in eine Brás, und etliche Füße dazu, füll sie an mit Bouillon, und laß sie auf einem stäten Feuer kochen, bis sie recht lind sind, setz sie nachdem vom Feuer, und laß sie kalt werden, man kann sie in einen Keller 14 Tage und noch länger aufbehalten: wenn du sie serviren willst, nimm sie kalt aus der Brás, thue das Gesulzte davon weg, bestreue ein Papier mit Butter, und wickle die Wurst hinein, eine jede a parte, lege sie auf den Rost, und laß sie grilliren, bis das Papier alles schön gelb wird, hernach richte sie mit sammt dem Papier an zur Tafel.

### *Des Andouilles a la Veronese.*

## Veroneser *Andouille.*

Nimm Schweinsohren, nachdem sie sauber geputzt und flammirt sind, siede sie mit Wasser, Salz, Zwiebel und ein Lorberblat, ganz Gewürz, und ein Glasvoll weißen Wein, hernach laß die Ohren kalt werden, und schneide sie hernach fein wie grobe Nudeln, thue sie in ein Geschirr, Basilicum, Thymian, und ein wenig fein geschnittenen Majoran dazu, wie auch etwas fette frische Schweinschwarten, gieß daran ein wenig Schweins-blut,

nur so viel, daß es netzen thut, salze es, und thue ein wenig groben Pfeffer dazu, fülle es hernach in weite Därme ein, unterbinde die Würste, und laß sie sieden, wo vorher die Ohren gesotten haben, etliche Sud, und laß hernach über Nacht stehen: wenn du sie hernach serviren willst, nimm sie aus dem Sud, lege sie auf den Rost, und laß sie grilliren, man kann sie auch gesotten geben.

*Des Boudins de foye.*

## Leberwürste.

Nimm das Gelüng von einem guten Schwein, wie auch etwas von der innern Fette, laß im Wasser lind sieden, und salze sie, hernach lege das Gelüng auf ein Schneidbrett, wie auch die Fette und die rohe Schweinsleber, schneide sie recht fein, thue sie hernach in einen Kastrol, schneide einen Zwiebel, etliche Scharlotten, Basilicum, Thymian und Petersill, pfeffere und salze sie, gieß einen Schöpflöffelvoll gute Fleischsuppen daran, rühre sie wohl, nachdem nimm fette Mastdärme von Schweinen, und fülle sie ein, die Größe kannst du machen wie du willst, die Würste thue in den Sud, wo vorher das Gelüng gesotten hat, und laß etliche Sud aufthun, hernach nimm die Würste heraus, lege sie auf ein sauberes Tischtuch oder Serviette, und laß sie kalt werden: willst du sie serviren, laß einen Butter in einem Kastrol zergehen, thue die Würste hinein, und setz sie auf ein stätes Feuer, laß sie schön gelb werden auf beyden Seiten, und servire sie recht warm; auf diese Art gemacht, sind sie recht gut.

*Des Boudins de foye a l'Espagnole.*

## Leberwürste auf spanische Manier.

Nimm ein schweinernes Gelüng mit sammt der Leber, und schneide dieses rohe recht klein gewürfelt, hernach thue es in ein Geschirr, nimm ein wenig rothen spanischen Pfeffer, schneide ihn auch recht fein dazu hinein: wenn du aber keinen hast, so nimm groben gestoßenen Pfeffer dazu, nimm ein halb Pfund Zibeben, diese laß einen Sud im Wasser aufthun, nimm hernach die Kern heraus, und thue sie auch dazu, ein Viertel Pfund Viniolen, ein wenig Basilicum und Thymian thue auch dazu, salze sie wie sichs gehört, mische sie wohl, und füll sie hernach in die Därme, sie dürfen nicht gar weit seyn, und mache die Würste hernach so lang oder groß, als du willst, unterbinde sie, und leg sie in ein Geschirr mit Lorberblättern, laß sie über Nacht stehen, hernach hänge sie in Rauch, bis sie anfangen vom Rauch gelb zu werden, nachdem siede sie, so ist die Manier, wie sie die Spanier essen.

*Des Boudins aux Chapon.*

## Kapaunenwürste zu machen.

Nimm einen Kapaunen, und brate ihn halb im Saft, hernach laß ihn kalt werden, thue nach diesem die Haut davon, nimm das Fleisch alles auf ein sauberes Schneidbrett, schneide es recht fein, alsdenn nimm eine Schmollen von einer Semmel, schneide sie fein in einen Kastrol, gieß süßen Rahm

daran,

daran, und setz sie auf das Feuer, zerrühre sie mit dem Kochlöffel, und laß die Semmel wohl verkochen, hernach thue das geschnittene Fleisch dazu, wie auch ein wenig Basilicum und Thymian fein geschnitten, ein wenig Petersill, Pfeffer und Salz, 4 Eyerdotter, ein Stücklein fein gewürfelt geschnittenes Mark, auch einen halben oder ganzen Zwiebel fein geschnitten und in frischem Butter passirt, und ein wenig Muscatnuß, rühre es untereinander, salze es auch, und fülle es hernach mit einer Spritze in die Därme ein, wie die Botindärme seyn müssen, unterbinde die Würste, setz eine Milch auf das Feuer, laß sie sieden, und thue hernach die Würste hinein, laß sie ein paar Sud aufthun, hernach nimm sie heraus, und laß sie kalt werden; willst du sie serviren, bestreiche ein Papier mit frischem Butter auf den Rost, und lege die Würste darauf, laß sie stät gehen, bis sie schön gelb werden, hernach servire sie zur Tafel.

*Des Boudins aux Perdraux.*

## Würste von Rebhühnern.

Werden auf die nämliche Manier gemacht.

*Des Boudins aux Faisands.*

## Würste von Fasanen.

Werden auch auf die nämliche Manier gemacht, und können von allem Geflügel auf diese Manier gemacht werden, sie mögen hernach von zahmen oder wilden Geflügel seyn, das gilt gleichviel.

# DES FRITURES POUR HORS-D'OEUVRES.

# Ausgebachenes zum Voressen.

## *Une Bechamelle frite.*

## Ausgebachenes.

Schneide etliche Schambinion und Maurachen in feine Filé ohne Façon, ein wenig Spargel, wenn die Zeit dazu ist, oder feine kleine grüne Erbsen, ein wenig gekochten Schunken oder geselchte Zungen, dieses thue in einen Kastrol mit ein wenig frischen Butter, laß es ein wenig auf dem Feuer passiren, hernach bleibt oft etwas über von Brüs, Ochsengaum, auch etwas Gebratenes vom Geflügel, da schneide die Brüs und Ochsengaum auch in feine Filé, wie auch etwas Filé von gebratenem Geflügel von der Brust, und etwas Geflügel-Leber, es muß aber alles gekocht seyn, dieses thue zusammen zu den Schambinion und Maurachen, hernach thue etwas Bechamelle dazu, just so viel, daß es zusammen hält, salze es wie sichs gehört, und mache einen Form daraus länglicht oder rund, so groß wie du willst, nimm so viel als ein kleines Hühnerey seyn kann, bestreue das Brett oder den Bachtisch mit einem Mehl, und lege es darauf, streue wiederum ein wenig Mehl darauf, und gieb den Form, hernach schlage zwey ganze Eyer und zwey Dotter dazu, schlage es gut ab, kehre sie hernach in Eyern gut herum, und be-

bestreue sie mit fein geriebenem Brod, kehre sie um, und lege sie auf eine Schüssel, bis es Zeit ist zu serviren, alsdenn bache sie schön stät im Schmalz aus, daß sie eine Farbe wie Gold haben, garnire sie hernach mit gebachenem Petersill, und servire sie zur Tafel: es ist ein delicat Gebachenes.

*Une Friture des Oreilles de Veau.*

## In Schmalz gebachene Kalbsohren.

Nachdem die Ohren flammirt und sauber geputzt sind, thue sie zum Feuer in einer Bräs, oder in Geschirr mit Wasser, Essig, Salz und Pfeffer, Wurzeln, Kräuter, und etwas Fette oder Speck, laß sie lind sieden, hernach thue sie heraus, und halbire sie oder laß sie ganz, und wo das Dünne ist, schneide sie fein, doch aber daß das Ohr ganz bleibt, nur bey den dicken angefangen zu schneiden durchaus fein wie Nudeln, hernach thun sie sich frisiren, bestreue sie nach diesem ein wenig mit Mehl, und lege sie auf eine Schüssel, bis es Zeit ist zu serviren, nachdem bache sie schön gelb aus, richte sie sauber an, und garnire sie mit ausgebachenem Petersill, alsdenn servire sie zur Tafel.

*Une Friture de fraise de Veau.*

## Ein gebachenes Kalbsgekrös.

Das Gekrös muß mit Mehl und Salz sauber gewaschen, hernach in einem Blanquet gekocht werden, damit es schön weiß bleibet, merke aber wohl, wie das Blanquet gemacht wird, welches zum öftern muß gebraucht werden.

Man

Man thut in einen Kastrol oder Kessel, oder in sonst ein Geschirr, wenn es nur verzinnt oder Erden ist, von allerhand Wurzeln, Zwiebel und Kräutern, wie schon gemeldet ist, von einer Lemoni das Mark Blätleinweis geschnitten, die Kern davon, ein Stücklein Butter, etwas weniges Speck oder Nierenfette, ein wenig feines Mehl, hernach ein Wasser darauf, und aufkochen lassen, nachdem das Gekrös hinein thun, und sieden lassen, daß es lind wird, nach diesem nimm es heraus, und puße es sauber, die Drüsen nimm davon, zerschneide sie in kleine Stücke, und wickle sie zusammen, daß eine jede Portion die Größe eines Thalers ausmacht, pfeffere und salze es, kehr es in Eyern um, und bestreue es mit fein geriebener Semmel, die Semmel aber mit ein wenig Mehl gemischt, und bache sie aus; wenn es Zeit ist zu serviren, garnire es mit Petersill, und bediene es zur Tafel.

*Une Friture de Cervelle de Veau.*

## Ein gebachenes Kalbshirn.

Dieses muß vorher abgehäutelt werden, nachdem es im Wasser und Salz blanchirt worden ist, so schneide es in kleine Stücke, pfeffere und salze es, man kann es auch in einen Marginat thun, da nimmt man einen Essig in einen Kastrol mit Zwiebel, ein Lorberblat, etwas Kräuter, Pfeffer und Salz, und läßt alles zusammen aufsieden, nachdem thue das Hirn hinein, und laß es etliche Stunden darinnen stehen, thue es hernach heraus, und kehre es in den Eyern um, bannire es auch

mit

mit einer Semmel, wie schon gemeldet ist; du kannst auch einen Teig dazu machen, thue ein feines Mehl in ein Geschirr, mache ein wenig weißen Wein ein klein wenig warm, mache den Teig damit an, thue ein wenig Provenceröl und Salz dazu: dieser Teig muß gut abgerührt werden, er muß so seyn, wie man ihn zu den Aepfeln zum ausbachen braucht, hernach kehre das Hirn im Teig herum, bache es schön aus, garnire es mit gebachenem Petersill, und servire es also zur Tafel.

## *Une Friture de Foye de Veau.*

## Eine gebachene Kalbsleber.

Nachdem die Kalbsleber sauber abgehäutelt ist, schneide sie in schöne Stücklein, nicht zu dick und auch nicht zu dünn, lege die Leber hernach in eine Milch, und laß sie ein paar Stunden darinnen liegen; ist es Zeit zu serviren, thue die Leber aus der Milch auf ein sauberes Tuch, drücke sie sauber ab, hernach salze und pfeffere sie ein wenig, kehre sie im Mehl um, bache sie schnell aus, garnire sie mit Petersill, und bediene sie zur Tafel. Auf italiänisch aber mußt du die Leber in fein geriebener Semmel umkehren, in einen Kastrol einen Butter zergehen lassen, und die Leber hineinlegen, auf einem starken Windofen anziehen lassen, bis sie auf einer Seite schön gelb wird, nachdem umkehren, und auch wiederum gelb werden lassen, hernach ohne Fette sauber anrichten; auf diese Manier essen es die Italiäner gern.

*Une Friture a la Genoise.*

## Eine gebachene Leber auf genuesisch.

Die Leber muß auch in Milch eingeweicht, und hernach abgedrückt, nachdem eingemehlt, in Eyern umgekehrt, mit fein geriebenem Brod bannirt, und gäh ausgebachen, mit Petersill garnirt, und zur Tafel servirt werden.

*Une Friture de piés de Veau.*

## Kalbsfüße gebachen.

Wenn die Kalbsfüße flammirt, sauber geputzt, ausgelöst und gewaschen sind, so siede sie in einem Blanquet mit Salz ab, wenn sie lind sind, thue sie in ein Geschirr, gieß Essig darauf, Salz und Pfeffer, wie auch einen Zwiebel Blätleinweis geschnitten, ein wenig Basilicum und Thymian, laß sie ein paar Stunden in Marinat stehen, hernach bannire sie mit Brod und Eyern, wie schon gemeldet ist, oder kehre sie im Teig um, gleichwie das Kalbshirn, wie schon gemeldet ist; auf die nämliche Art wird der Teig gemacht und ausgebachen, mit Petersill garnirt, und zur Tafel servirt.

*Une Friture de piés d'agneau.*

## Gebachene Lammsfüße.

Diese werden auf die nämliche Manier gemacht, als wie die Kalbsfüße.

*Une Friture de croquettes de palais de Bœuf.*

## Ein Gebachenes von Ochsengaum.

Die Ochsengaumen, nachdem sie in einer Bräsind gekocht sind, schneide hernach in feine Filé, du kannst auch etwas anders darunter mischen; als nämlich: etwas Schambinion und Triffeln, auch Hühnerlebern, nachdem thue eine Bechamelle darunter, ein wenig Pfeffer und Salz, ein wenig fein geschnittenen Petersill, misch es untereinander, streue ein Mehl auf ein Nudelbrett, und thue es darauf, mache sie rund, kehre sie in Eyern um, bannire sie in fein geriebenem Brod, bache sie hernach schön aus, garnire sie mit Petersill, und servire sie zur Tafel.

*Une Friture de croquettes melées.*

## Ein gebachenes Geschnitz von allerhand.

Man nimmt von allerhand fein gebratenem Fleisch, was man hat, als nämlich: gebratenes Kalbfleisch, Geflügel, es mag seyn was für eins es will, dieses thut man in kleine und feine Filés schneiden, wie auch Triffel und Maurachen, wenn man sie hat, auch klein geschnitten, thue dazu eine Bechamelle, wie ich schon explicirt habe, ein wenig Pfeffer und Salz, mische es untereinander, mache hernach einen kleinen Form daraus, rund oder lang, bestreue sie mit ein wenig feinem Mehl, kehre sie in Eyern herum, bannire sie mit Semmeln, und hernach bache sie aus, nachdem mit Petersill garnirt, und also zur Tafel servirt.

*Une Friture de croquettes de laitance de Carpe.*

## Ein Gebachenes von Karpfenmilch.

Siede die Karpfenmilch in Essig, Salz, Wasser und Kräutern ab, wie sichs gehört einen Fisch abzusieden, hernach laß die Milch kalt werden, schneide kleine Filé von Maurachen und Schambinion, passire sie in einen Kastrol mit ein wenig frischen Butter, nachdem schneide die Milch auch klein in Filé, und thue sie hinein, wie auch das Bechamelle, wie schon bey den andern gemeldet worden, mache sie hernach aus, gleichwie die vorhergehende, so ich schon expliciret habe, wenn du eines hast, so kannst du ein Kalbseuter dazu nehmen, auf solche Art kannst du die Croquettes machen, von was du willst, wenn es nur nichts Grobes ist, sondern es gehören feine Sachen dazu, weil es etwas Delicates ist, und fein gebachen werden muß, du kannst es auch in Oblaten hineinschlagen, hernach im Teig umkehren und ausbachen: der Teig muß gemacht werden gleichwie bey dem ausgebachenen Hirn, sie sind auf diese Manier auch gut und croquant.

*Une Friture de profiteroles.*

## Kleine ausgebachene Semmeln.

Laß kleine Semmeln machen, in der Größe eines halben Gulden, reibe sie hernach ein klein wenig ab, schneide ein kleines Blätlein heraus, thue die Schmollen mit einem kleinen Messer wohl heraus,

nach-

nachdem bestreiche sie innen herum ganz fein mit einem ordinari Kalbsfasch, und fülle sie hernach an mit einem Salpico, so wird er genennet auf Kochsmanier, auf gut deutsch aber will es heißen, ein feines Ragout von Brüs, welches folgendermaßen gemacht wird: Man nimmt die Brüs und Kalbseuter, nachdem sie schön blanchirt sind, und thut sie klein gewürfelt schneiden, wie auch Triffel und Maurachen frisch oder gedörrt, nach diesem thue ein wenig frischen Butter in einen Kastrol, ein wenig fein geschnittene Scharlotten und Petersill, läßt es ein wenig passiren, nachdem thut man die geschnittenen Brüs und Euter hinein, und thut sie auch ein wenig passiren, staube ein wenig Mehl daran, und gieb eine Jus darauf, und laß kochen bis sie dicklicht wird, thue sie hernach vom Feuer, gieb Salz und ein wenig Pfeffer daran, wie auch ein wenig Lemonisaft und laß kalt werden; dieses ist womit du die kleinen Semmeln anfüllest. Nachdem mache einen linden Teig mit Mehl und einem ganzen Ey, bestreiche die Blätlein von der Semmel, welche du herausgeschnitten hast, innen mit diesem Teig, und decke es wiederum auf die Semmeln, bestreiche sie auch oben herum, so weit du sie ausgeschnitten hast, mit diesem Teig, und laß sie trocken werden, hernach thue sie in ein Geschirr, aber nicht aufeinander, gieß Milch daran, und laß sie ein wenig weich werden, nimm fein geriebene Semmeln, und etwas feines Mehl unter die Semmeln gemischt, thue sie aus der Milch heraus, und bestreue die Semmeln damit etwas gut, lege sie auf eine Schüssel, bis es Zeit ist zu serviren, hernach bache sie langsam

 im

im Schmalz aus, damit sie durchaus heiß werden, garnire sie mit ausgebachenem Petersill, und servire sie zur Tafel.

*Une Friture de profitroles aux Ecrevisses.*

## Kleine Semmeln von Krebs gebachen.

Diese Semmeln werden auf die nämliche Manier gemacht, gleichwie die schon vorhergemeldten, nur daß du mußt einen Krebsbutter machen, und anstatt Brüs und Kalbseuter, Krebsschweife nehmen, und mit Krebsbutter einpassiren, und wenn du Schambinion hast, so nimm etliche dazu, das andere wird alles gleich gemacht, wie schon gemeldet ist.

*Une Friture d'Amourettes.*

## Ein Gebachenes von Ruckmark.

Thue das Ruckmark wohl abhäuteln, und hernach im Wasser und Salz blanchiren, nachdem in kleine Stücke schneiden, und nach diesem in ein Geschirr legen, salze und pfeffere es, schneide einen Zwiebel daran, thue auch ein Lorberblat dazu, gieß einen Essig darüber, und laß ein paar Stunden stehen in diesem Marinat, hernach thue es heraus, bestreue es mit ein wenig Mehl, und kehre es nachdem in Eyern um, und bannire es mit fein geriebenen Semmeln; wenn es nun Zeit ist zu serviren, im Schmalz ausbachen und mit Petersill garniren, du kannst es auch mit Teig bachen, gleichwie das Kalbshirn, ein solcher Teig muß es seyn, es ist auch recht gut.

Une

*Une Friture de Veau a la Flamande.*

## Ein Gebachenes auf flamändisch.

Nimm eine Fricandau von Kalbfleisch, welches die innere Seite vom Schlegel ist, dieses häutle schön ab, und schneide es Blätleinweis recht dünn, hernach klopfe es mit dem Messer recht dünn, nachdem schneide es zu in einen Form, salze und pfeffere es, laß es stehen bis es Zeit ist zu serviren, nachdem bestreue es ein wenig mit schönem Mehl, tunke es in Eyern ein, und bannire es mit geriebenem Brod, hernach im Schmalz ausgebachen, sauber angericht, mit Petersill garnirt, und alsdenn zur Tafel servirt.

*Une Friture a l'Andouille.*

## Ein Gebachenes von Fasch.

Nimm einen ordinari Fasch von Kalbfleisch, mache kleine Portiones daraus, so viel du willst, hernach bestreue das Brett mit Mehl, thue den Fasch darauf, und mache jede Portion breit, etwas dünn, doch nicht zu viel, thue hernach einen Eßlöffelvoll Bechamelle von Geflügel darauf, wickle sie schön zu, kehre sie in Eyern herum, bestreue sie nachdem mit geriebener Semmel, und wenn es Zeit ist zu serviren, bache sie schön goldgelb aus, und garnire sie mit Petersill, alsdenn servire sie zur Tafel: dieses Gebachene nennet man Andouille, sie sind recht gut und fein.

*Une Friture a l'Histoire.*

## Ein Gebachenes melirtes.

Schneide Kalbsbrüs, Kalbseuter, Ochsengaum, Triffel und Maurachen, alles gleich, in einen Kastrol, mit ein wenig frischen Butter, fein geschnittene Scharlotten, Petersill, Salz und Pfeffer, passire es auf dem Feuer, hernach laß es kalt werden, nach diesem nimm ein wenig Kalbsfasch, neben dem Fasch ein wenig Brüs, wiederum Fasch, hernach Triffel, und allezeit wiederum ein wenig Fasch daneben, dieses mache so lang als eine Wurst Finger lang, thue es hernach ein wenig mit Mehl bestreuen, in Eyern umkehren, mit Brod banniren und ausbachen, wie schon bey den andern gemeldet worden, oder auch im Teig umkehren.

*Une Friture a l'Italienne.*

## Gebachenes auf italiänisch.

Nimm kleine Lammsbrüs oder auch Kalbsbrüs, blanchire sie wohl im Wasser, so lang, daß sie durchaus weiß sind, hernach puße und häutle sie sauber ab, die kleinen bleiben ganz, die Kalbsbrüs aber werden in kleine viereckichte Stücklein zerschnitten, hernach salze und pfeffere sie, thue auch etwas von einer Kalbsleber fein geschnitten dazu: wenn du sie ausbachen willst, kehre die Brüs und Leber im Mehl um, und bache sie aus, gleichwie eingemehlte Fische, mische sie mit der Leber, garnire sie mit ausgebachenem Petersill, und servire es zur Tafel.

### *Une Friture aux Knefs.*

## Ein Gebachenes von feinem Fasch.

Nimm von dem Fasch, welcher Kneffasch genennet wird, dieser ist gemacht von Geflügel, wie ich ihn schon benennet habe, mache einen Form daraus, lang oder rund, wie es dir gefällt, hernach siede ihn im Wasser und ein wenig Salz oder Bouillon ab, nachdem thue ihn heraus, und laß ihn kalt werden, bestreue ihn hernach mit ein wenig Mehl, kehre ihn in Eyern um, und bannire ihn mit fein geriebenem Brod, hernach bache ihn schön gelb aus, und servire ihn zur Tafel.

### *Une Friture a la Duchesse.*

## Junge Nesttauben gebachen.

Die kleinen Täublein müssen noch keine Federn haben, aus der Ursache nennet sie der Franzos innocens, oder auf deutsch unschuldig: man nimmt diese Tauben, thut sie sauber putzen, nachdem bey dem Kropf ausnehmen, und hernach mit einem feinen Fasch faschiren, nachdem thue sie in einen Kastrol mit ein wenig Pfeffer und Salz, einem Zwiebel, ein Lorberblat, Basilicum, ein wenig Thymian und etliche Blätlein Lemoni, das Weiße aber wohl davon, und laß sie auf dem Feuer ein wenig passiren, nachdem laß sie kalt werden, thue sie ein wenig einmehlen und in Eyern umkehren, mit fein geriebener Semmel bestreuen; wenn es Zeit ist zu serviren, bache sie schön aus, und garnire sie mit Petersill.

*Une Friture au Miroir.*

## Gebachene Hühnlein.

Die Hühnlein, nachdem sie sauber flammirt und geputzt sind, müssen ausgelöst, und mit feinem Fasch faschirt werden, es muß von dem Geflügelfasch seyn, wie schon gemeldet ist, hernach thue sie in eine Brås, und laß sie auf dem Feuer etwas anziehen, bis sie durchaus warm werden, hernach thue sie aus der Brås, und laß sie kalt werden, alsdenn staube sie auch mit feinem Mehl ein, kehre sie in Eyern um, bache sie schön aus, und garnire sie mit Petersill: man kann sie auch in dem französischen Teig, welchen man zu den Aepfeln macht, umkehren und ausbachen ohne Brod und Eyer.

*Une Friture de poulets marinées.*

## Marginirte Hühnlein.

Nachdem die Hühnlein flammirt, und auch sauber geputzt sind, zergliedere sie schön, wie sichs gehört, aus einem Hühnlein 5 Stücke, nämlich 2 Schenkel, 2 Flügel und der Rucken: aus den Schenkeln müssen die Beine ausgelöst werden bis an den Fuß, die 2 Flügel müssen schön rund zusammen dressirt werden, thue hernach in einen Kastrol etliche Blätlein Zwiebel, etwas Wurzel, Kräuter, ein Lorberblat, etliche Blätlein Lemoni ohne Weiß und Kern, etwas ganzen Pfeffer und Salz, gieß Essig daran, und laß sie aufsieden, hernach thue die Hühnlein hinein, und laß etliche

Stun=

Stunden stehen, damit sie gut maroniren, thue sie nachdem aus dem Marinat, und drücke sie mit einer Serviette ab, hernach mehle sie ein, kehre sie in Eyern um, bestreue sie mit Semmeln, bache sie schön aus, und garnire sie mit Petersill: man kann sie auch aus dem Teig bachen, wie die andern Hühnlein, sie sind auf diese Art auch recht gut und croquant.

*Une Friture au ris aux pains enchantés.*

## Ein Gebachenes in Oblaten.

Man macht ein Salpico, oder auf deutsch zu sagen, ein feines Ragout von Brüs und Euter, nachdem die Brüs und Euter blanchirt sind, zerschneide sie klein gewürfelt, wie auch Schambinion und Triffel, auch etwas Maurachen, hernach thue ein wenig frischen Butter in einen Kastrol mit ein wenig fein geschnittenen Petersill und Scharlotten, passire es auf dem Feuer ein klein wenig, nachdem thue dieses Geschnittene auch hinein, auch ein wenig Pfeffer und Salz, laß alles zusammen auf dem Feuer passiren, thue einen kleinen Löffelvoll Jus oder Bouillon daran, laß sie aufkochen, nachdem legire sie mit ein paar Eyerdottern, gieb ein wenig Lemonisaft dazu, und laß es kalt werden, nimm nachdem von den langen Oblaten, welche extra vor Küchen und Canditoren gemacht werden, schneide sie in der Mitte voneinander, bestreiche sie ein wenig mit Eyern, thue hernach einen Eßlöffelvoll Salpico auf die Platten, wickle es zusammen, daß es einen Form bekommt, wie eine kleine Wurst, kehre sie hernach in Eyern um, und bestreue sie

mit fein geriebenem Brod, worunter aber ein wenig feines Mehl kommen muß; ist es Zeit zu serviren, bache sie schön gelb aus, und servire sie zur Tafel.

## *Une Friture de Crepinettes.*

## Ein Gebachenes im Netz.

Man nimmt ein Kalbsnetz, macht es auf die nämliche Manier, als wie mit den Oblaten, du kannst auch einen Fasch einschlagen, oben und unten binden, gleichwie eine kleine Wurst, hernach thue es in eine kleine Bräs, und laß es eine Viertelstunde stät kochen, nachdem thue es heraus, und laß es kalt werden, bestaube es hernach mit ein wenig Mehl, kehre es in Eyern um, bannire es mit fein geriebenem Brod, und bache es schön gelb aus: man kann es auch im Teig eintunken, wie schon gemeldet ist bey den andern Gebachenen, es kommt nur auf den Gusto an, garnire es auch mit ausgebachenem Petersill, und servire es zur Tafel.

## *Une Friture de Cotelettes d'agneau.*

## Lammscarmenate gebachen.

Die Lammscarmenate müssen schön rund gemacht, und wohl geklopft werden, lege sie auf eine Schüssel, pfeffere und salze sie ein wenig, hernach staube sie ein wenig mit Mehl ein, und kehre sie in Eyern um; alsdenn, wenn es Zeit ist zu serviren, bache sie schön aus, garnire sie auch mit Petersill, und bediene sie zur Tafel.

*Une Friture d'Omelettes farcies.*

## Faschirte Omelette.

Mache etliche Omelette, so viel du glaubst vonnöthen zu haben, diese Omelette mache nur auf einer Seite gelb, und so dünn, als es seyn kann, hernach bestreiche auf der gelben Seite die Omelette mit ordinari Kalbsfasch, auch nicht gar zu dick, wickle sie hernach zusammen, und schneide nachdem kleine Stücklein daraus, ein wenig größer als ein Gliedlang; ist es Zeit zu serviren, so tunke diese kleine Stücke Omelette in den Teig ein, wie ich schon explicirt habe zu machen, und bache sie hernach ganz stät aus, nur nicht geschwind, sonsten werden sie nicht durchaus heiß, nachdem garnire sie auch mit ausgebachenem Petersill, und servire sie zur Tafel.

*Une Friture d'Animelles.*

## Kleine Lammsbrüs gebachen.

Diese Lammbrüs, wenn sie wohl blanchirt sind, richte, gleichwie die Lammscarmenate, auf die nämliche Manier, du kannst sie auch, wenn du willst, mit Essig marginiren, und mit dem Teig ausbachen, oder auch mit Brod, es ist gleich.

*Une Friture de Risolles.*

## Kleine Risollen gebachen.

Nimm ein Mehl nach Gedünken, etwas frischen Butter, ein ganzes Ey und 2 Eyerdotter, ein wenig Salz, mache diesen Teig mit sauren

Rahm an, hernach walge den Teig recht dünn aus, und mache mit einem ordinari Kalbsfasch oder auch feinem Fasch kleine Risollen mit dem Bachrädlein geschnitten, und schön gleich: der Teig muß mit Eyern bestrichen und gut zugedrückt werden, damit sie nicht auslaufen, und schön bleiben, auch muß man nicht zu viel Fasch hineinthun, damit sie nicht aufspringen im Bachen, und alsdenn mußt du sie auch schön warm zur Tafel serviren.

# HORS D'OEUVRES AUX SAUCES.

## Auf deutsch, Voressen mit Sauce.

*De Grenatins de Veau piqué a la Sauce claire de la même glace.*

### Grenatins von Kalbfleisch mit klarer Sauce.

Nimm ein Fricandeau von Kalbsschlegel, häutle es wohl ab, hernach schneide es in der Mitte voneinander, klopfe es gut, damit es breit und auch mürb wird, nachdem spicke es schön mit feinem Speck, gleichwie ein Fricandeau, alle beyde Stücke, nach diesem wässere es wohl aus, daß sie schön weiß werden, setz ein Wasser auf das Feuer, laß sieden, thue hernach die 2 Stücke hinein, und laß etliche Sud aufthun, bis es verfaumet, nachdem

dem lege sie in ein frisches Wasser, hernach nimm sie heraus auf eine saubere Serviette oder Tischtuch, nimm einen Ausstecher, der rund ist oder ein Herz hat, und steche sie heraus: mit dem Messer mußt du helfen, daß die Form schön gleich wird, nachdem nimm einen Kastrol, der just recht ist, belege den Boden mit Speck, und lege hernach die Grenatin darauf, bedecke sie oben mit Speck, auf den Speck thue von einer Lemoni, Blätleinweis ohne Weiß und ohne Kern, etwas darauf legen, wie auch einen ganzen Zwiebel, ein wenig Thymian und Basilicum, ein Stücklein gelbe Ruben und Zelleri, eine Petersillwurzel, ein kleines Lorberblat, gieß darnach eine fette Bouillon daran, bedeck es mit weißen Papier und einem Deckel, setz sie auf ein stätes Feuer, und laß recht stät gehen, bis sie recht lind sind; ist es Zeit zu serviren, nimm eine Glace, wie Anfangs schon gemeldet worden zu machen, in einen Kastrol, lös die Glace mit ein wenig frischen Wasser auf, und thue die Grenatin heraus auf eine Serviette, daß die Fette davon gehet, lege sie hernach in die Glace, setz sie auf einen warmen Aschen, und laß anziehen, nach diesem servire es schön: zu der Glace, was überbleibt, thue ein wenig gute Jus und den Saft von einer halben Lemoni, setz sie auf das Feuer, laß sie wohl zergehen, und passire die Sauce hernach durch ein Haarsieb an die Grenatin, und servire sie warm: du kannst auch eine andere Sauce darunter geben, welche piquant seyn muß, oder auch einen Spinat, auch eine Sauerampfersauce legirt.

*De petits Grenatins au gros lard & au jambon.*

## Grenatin mit grobem Speck und Schunken gespickt.

Nimm das Fricandeau von einem Kalbsschlegel heraus, klopfe es und schneide es in der Mitte voneinander, hernach schneide kurz groben Speck und Schunken, mische diesen Speck und Schunken mit feinen Kräutern, Pfeffer und Salz, und spicke die zwey Stücke damit, hernach thue in einen Kastrol ein wenig frischen Butter und die Hälfte Provenceröl, auch den Saft von einer Lemoni, setz sie auf das Feuer, und laß den Butter zergehen, thue hernach die zwey gespickten Stücke hinein, und laß auf beyden Seiten anziehen, bis sie lind werden, thue sie nachdem heraus auf ein sauberes Schneidbrett, nimm einen runden Ausstecher, nach der Größe, wie du sie haben willst, und steche sie schön rund aus, nachmals nimm die Sauce, wo sie vorher waren, passire sie in einen Kastrol, lege die Grenatin hinein, thue dazu feine Kräuter, bedecke sie mit Speck, und laß sie auf einem stäten Feuer stät gehen, wende sie zum öftern um, bis sie recht lind werden, nachdem thue sie auf einen Teller heraus, schöpfe die Fette gut davon, gieb ein wenig gute Coulis an die Sauce, lege die Grenatin wiederum hinein; ist es Zeit zu serviren, drücke den Saft von einer halben Lemoni daran, und servire sie warm zur Tafel.

*Des Grenatins a la Chicorée.*

## Grenatin mit Antivi.

Die Grenatin kannst du glasirt machen, oder auch ohne Glace, wie schon vorher gemeldet worden, den Antivi puße und wasche sauber, hernach blanchire ihn in vielem Wasser, nachdem drücke ihn aus dem Wasser sauber heraus, und schneide ihn klein, aber nicht gar zu fein, thue hernach in einen Kastrol fein geschnittenen Zwiebel mit einem Stücklein frischen Butter, laß die Zwiebel ein wenig passiren, nachdem thue den Antivi hinein, gieb daran ein wenig Pfeffer und Salz, seß sie auf ein stätes Feuer und laß stät passiren, staube ein wenig feines Mehl daran, und füll es mit guter Bouillon auf, laß sie hernach kochen, bis sie kurz wird, mache eine Lesen von 3 Eyerdottern; ist es Zeit zu serviren, seß die Sauce auf, und laß kochen, hernach legire sie, sie muß nicht dünn seyn, eher dicklicht, richte sie an auf eine Schüssel, und lege die Grenatin darauf, glasirt oder auch ohne Glace, und servire sie recht warm.

*Des Grenatins aux Epinards.*

## Grenatin mit Spinat.

Die Grenatin werden auf die nämliche Manier gemacht, wie schon vorher gemeldet ist, den Spinat kann man grüner fein geschnitten machen, oder man kann ihn auch mit Eyerdottern legiren, und auch ganz passiren, auf italiänisch mit geriebenen Speck und ein wenig Scharlotten, oder auch mit fein geschnittenen Zwiebel, und die Grenatin darauf servirt.

*Des Grenatins aux petits Oignons.*

## Grenatin mit kleinen Zwiebeln.

Nimm kleine Saucezwiebeln, putze sie schön rund, nachdem blanchire sie im Wasser, thue sie wiederum in ein frisches Wasser, thue die ersten Schalen davon, hernach thue sie in eine weiße Bräs, setz sie auf ein stätes Feuer, und laß sie sieden, bis sie schön lind sind, nachdem nimm eine gute Coulis, und mache die Sauce davon, thue hernach die Zwiebel von der Bräs heraus auf ein Tischtuch oder Serviette, daß die Fette davon geht, lege sie hernach in die Sauce, daß sie aber schön weiß und ganz bleiben; ist es Zeit zu serviren, laß die Sauce aufkochen, gieb den Saft von einer halben Lemoni daran, richte die Sauce auf die Schüssel, und gieb die Grenatin darauf: man kann auch die Sauce weiß machen mit den Zwiebeln, und auf die Letzte legiren, wie auch mit Lemonisaft, sie ist ebenfalls recht gut, und dient zu einer Abwechslung.

*Une de Cotelettes de Veau piqué a la même maniere.*

## Gespickte Kalbscarmenate.

Es müssen schöne Carmenate seyn, wenn man sie auf die Manier macht, sie müssen schön rund dressirt werden, und kurz von Bein seyn, hernach gespickt, gleichwie Grenatin, nachdem kann man sie auf die nämliche Manier, gleichwie die Gre-

natin anrichten, und auch die nämliche Sauce dazu geben, oder eine andere Sauce, und auf die nämliche Manier anrichten.

*Une de Cotelettes de Veau en papillotes.*

## Kalbscarmenate in Papier.

Man nimmt die Carmenate, thut sie schön abhäuteln, daß kein Bissen Haut daran bleibt, hernach thut man sie recht gut klopfen, und schön rund zusammen machen, thue in einen Kastrol fein geschnittene Kräuter mit frischen Butter, und laß den Butter damit zergehen, hernach thue die Carmenate mit ein wenig Salz und Pfeffer hinein, und laß sie auf dem Feuer auf beyden Seiten anziehen, drücke nachdem den Saft von einer halben Lemoni hinein, und laß sie kalt werden, nachmals nimm schönes Papier, mache aus einem Bogen 3 Stücke doppelt, lege jedes Stück doppelt zusammen, mache in der Mitte ein kleines Loch mit dem Messer, nimm einen feinen Fasch, thue ein wenig auf das Papier, in der Mitte stecke das Bein von Carmenat dadurch, thue auch wenig Fasch darauf, und wickle es hernach rund herum zusammen, den Form von einem Carmenat, lege sie in eine Schüssel, gieß Provenceröl darüber; ist es Zeit zu serviren, lege sie auf den Rost und grillire sie, bis das Papier gelb wird, richte sie hernach in die Schüssel, gieß ein wenig gute Jus darüber, und servire sie warm.

*Une de Cotelettes de Veau a la Madelaine.*

## Kalbscarmenat mit Zwiebeln garnirt.

Mache die Kalbscarmenate klein und schön rund ohne Haut, welche wohl abgehäutelt werden muß, nachdem passire sie ein klein wenig auf dem Feuer mit feinen Kräutern und frischen Butter, hernach laß sie kalt werden, nimm einen Zwiebel, schneide ihn in der Runde schön dünn und gleich, hernach blanchire diesen Zwiebel in einem siedenden Wasser, aber nicht zu viel, daß die Kränzlein bleiben, wie sie sind, und nicht voneinander brechen, nachmals bestreiche die Carmenate auf einer Seite mit ein wenig geschlagenem Eyerklar, und nachdem mit ein wenig feinem Fasch recht dünn, und auf dem Fasch bestreiche sie wiederum mit ein wenig Eyerklar, nachdem lege ein kleines Kränzlein von dem Zwiebel in die Mitte darauf, nach diesem wiederum eins, ein jedes aber muß 2 Messerrucken dick voneinander stehen, hernach schattire sie, in der Mitte roth mit geschnittenen Schunken oder Zungen, hernach mit Spinatdopsen, nach diesem mit Triffel, und um das Carmenat herum von Spargel oder Maurachen, richte die Carmenate auf eine Tortenpfanne mit ein wenig Provenceröl und Lemonisaft, bedecke sie oben mit feinen Speckbarten, und auf den Speck ein Papier mit Butter bestrichen; ist es bald Zeit zu serviren, thue sie in einen Bachofen, welcher nicht gar heiß ist, oder auch ein wenig Feuer oben und unten: willst du sie serviren, thue das Papier und Speck davon,

und

und lege sie auf ein sauberes Serviette, daß die Fette wohl davon gehet, gieb eine klare piquante Sauce unten auf die Schüssel, und rangire hernach die Carmenate schön darauf, alsdenn servire sie warm.

*Une de Cotelettes aux fines herbes.*

## Kalbscarmenate mit feinen Kräutern.

Nachdem du die Carmenate schön rund ausgemacht hast, schneide feine Scharlotten, ein wenig Zwiebel, Petersill, Basilicum und Thymian, thue diese Kräuter in einen Kastrol mit frischen Butter und ein wenig Provenceröl, den Saft von einer Lemoni, Pfeffer und Salz, lège die Carmenate darein, und setz sie auf ein ståtes Feuer, laß sie dünsten, wende sie zum öftern um, so lang bis sie lind sind, nachdem schöpfe die Fette wohl davon ab, gieb einen Löffelvoll gute Coulis daran; ist es Zeit zu serviren, laß sie aufkochen, gieb den Saft von einer halben Lemoni daran, und servire sie warm.

*De Cotelettes de Veau a la Neubauer.*

## Kalbscarmenate auf Neubauerische Manier.

Nachdem die Carmenate schön ausgemacht sind, rangire sie auf eine Schüssel, thue daran Salz und Pfeffer, ein paar Lorberblätter, Basilicum und Thymian, Petersill, Zelleri, gelbe Ruben und Pastenat Blätleinweis geschnitten, gieß ein

Provenceröl darüber, schneide das Mark von einer Lemoni Blätleinweis, und thue es auch daran, laß sie etliche Stunden in diesem Margonad liegen; ist es nun bald Zeit zu serviren, lege die Carmenate auf den Rost, und laß sie schön im Saft grilliren, thue in einen Kastrol ein paar Sardellen fein geschnitten und mit frischen Butter begossen, ein wenig feines Mehl, ein wenig feine Kapern, ein Stengelglas voll Champagner Wein, und ein wenig gute Jus, thue die Carmenate darein, und setz sie auf den Windofen, man muß aber beständig rütteln, als wie bey einer Fricassée; wenn es ein paarmal aufkochet, drücke den Saft von einer halben Lemoni daran, und servire sie recht warm.

*De Cotelettes de Veau a la Grillade a l'allemande sauce au Citron.*

## Kalbscarmenate grillirt auf deutsch.

Nachdem die Carmenate schön ausgemacht sind, thue feine Kräuter in einen Kastrol mit einem Stück frischen Butter, und passire die Kräuter ein wenig, nachdem thue die Carmenate hinein, pfeffere und salze sie, wende sie auch um, laß sie ein paar Stunden stehen, nachdem mache sie ein wenig warm, bannire sie mit fein geriebener Semmel, und lege sie auf den Rost; ist es Zeit zu serviren, setz sie auf eine Glut, und laß sie schön grilliren. Die Sauce dazu: Nimm einen Löffelvoll gute Coulis, schneide das Mark von einer Lemoni Blätleinweis darein, laß die Sauce aufkochen, gieß sie auf die Schüssel, lege die Carmenate darauf, mache ein wenig frischen

Butter gelb, drucke den Saft von einer halben Lemoni darein, und gieß es über die Carmenate, hernach servire sie warm.

*Une de Cotelettes de Veau sauce aux morilles.*

## Kalbscarmenate mit Maurachen.

Man macht die Carmenate schön rund, aber klopfet sie nicht viel, hernach blanchire sie ein wenig im Wasser, und richte sie ein in eine Bräs, daß sie schön weiß bleiben, nimm frische Maurachen, putze und wasche sie sauber, nachher thue sie in einen Kastrol mit frischen Butter und Salz, passire sie auf dem Feuer, und laß sie wohl kochen, nachdem passire die Sauce davon in ein Geschirr, nimm ein wenig frischen Butter in einen Kastrol mit einem Zwiebel und etwas Wurzeln, ein wenig Basilicum und Thymian, passire es auf dem Feuer, thue einen Löffelvoll schönes Mehl dazu, passire es auch ein wenig, gieß die Sauce von den Maurachen und eine gute Bouillon daran, laß so lang aufkochen, bis die Sauce kurz wird und wohl verkocht ist, thue hernach die Carmenate aus der Bräs auf eine Serviette, rangire sie hernach in einen Kastrol, und passire die Sauce daran; ist es Zeit zu serviren, laß die Carmenate aufkochen, drücke den Saft von einer halben Lemoni daran, servire sie warm, und garnire die Maurachen schön dazu.

*Une de Cotelettes de Veau a la Provençale.*

## Kalbscarmenat auf Brabander Art.

Nachdem die Carmenate schön rangirt sind, thue einen frischen Butter in einen Kastrol und laß ihn gelb werden, tunke die Carmenate auf beyden Seiten in einem feinen Mehl ein, und lege sie in den Butter, thue daran Pfeffer und Salz, einen Zwiebel, ein Lorberblat und ein wenig Thymian, setz auf das Feuer, und laß sie auf beyden Seiten schön gelb werden, hernach gieß daran ein Gläslein guten weißen Wein und etwas Jus, laß sie kochen bis sie lind werden, nachdem thue sie heraus in einen saubern Kastrol, schöpfe die Sauce sauber ab, und passire sie nachmal an die Carmenate; ist es Zeit zu serviren, laß sie aufkochen, drücke den Saft von einer halben Lemoni daran, und servire sie sauber.

*Une de Filets de Veau a la Dangers en forme des pommes.*

## Filé von Kalbfleisch dressirt.

Nimm das Fricandeau von Kalbsschlegel, häutle es sauber ab, als wenn es zum Fricandeau gehörte, nachdem schneide es in der Breite ganz dünn, und hernach in lange Filé schön gleich, thue diese Filé auf einen Teller, und feine Kräuter, ein wenig Salz und Pfeffer daran, hernach nimm eine Semmel, schneide sie dünn wie sie ist, und nimm einen runden Ausstecher, den Form so groß, als wie kleine Pastetlein, schlage ein Ey klar ab, hernach tunke das Blätlein Semmel auf einer Seite

in

in das Eyerklar, nachdem nimm einen feinen Fasch, so viel als ein kleiner Apfel, thue es auf das Brod, dressire ihn schön rund, in der Mitte aber laß ein Loch, damit du ein wenig fein Ragout oder Salpico hineinthun kannst, mache das Loch hernach schön zu, bestreiche es mit Eyerklar, und nimm die Filé, fang unten an zu wickeln bis oben, drücke es schön bey, damit sie halten, bestreiche eine Tortenpfanne mit Butter, und setze sie nachmals drauf, nachhero bedecke sie mit feinen Speckbarten, und auf den Speck Papier, setz sie in einen Bachofen, welcher nicht gar heiß ist; wenn sie servirt werden, setze sie auf eine saubere Serviette, daß die Fette davon geht, gieb eine klare Sauce auf die Schüssel, alsdenn rangire sie darauf, und servire sie zur Tafel.

*Une de filets de Veau a la Neubauer en forme de Gril.*

## Filé von Kalbfleisch auf Neubauerisch.

Schneide die Filé aus dem Fricandeau 2 starke Messerrucken dick, und hernach 3 zusammen, flechte sie gleichwie einen Zopf, bind oben und unten leicht zusammen, thue sie hernach in eine Schüssel mit Salz und ein wenig Pfeffer, feine Kräuter und ein paar Lorberblätter, auch das Mark von einer Lemoni Blätleinweis geschnitten, hernach gieß Provenceröl darüber, und laß sie etliche Stunden marginiren; ist es Zeit zu serviren, lege sie auf den Rost, und grillire sie auf einer schnellen Glut, daß sie aber im Saft bleiben, richte sie in die

*Une de filet de Veau a la catinette.*

## Filé von Kalbfleisch geschlungen.

Schneide die Filé 2 starke Messerrucken dick, und marginire sie, wie vorher gemeldt, hernach nimm die Schüssel, wo du sie darinnen zu serviren hast, bestreiche die Schüssel auf dem Boden mit feinem Fasch, und nachdem mit Eyerklar, nachher nimm die Filé, und schlinge sie darauf, gleichwie eine Kette, so viel es die Schüssel leidet, darnach thue den andern Fasch, wo keine Filé darauf liegen, wiederum hinweg, bedecke sie mit feinen Speckbarten und Papier, setz in einen Ofen, welcher nicht gar heiß ist, und laß gar werden; ist es Zeit zu serviren, thue den Speck und die Fette davon, so gut es möglich ist, gieb eine feine Coulis-Sauce mit Lemoni darüber, und servire sie zur Tafel.

*Une de Veau a l'Espagnole.*

## Eins von Kalbfleisch auf spanisch.

Nimm ein Fricandeau von Kalb, schneide es in dünne Dransch, oder zu deutsch Schnitz, überzwerg, kolbe es gut aus, daß es 3 Finger breit wird, hernach nimm einen weißen Fasch von Kalbfleisch, thue darunter etliche Zibeben und kleine Weinbeere, auch etwas Mandeln in kleine Filé geschnitten, und ein wenig geriebenen Parmesankäs, hernach bestreiche mit dem Messer von diesem Fasch das geklopfte Kalbfleisch, wickle es hernach zusammen, und mache eines wie das andere gleich,

stoß ein wenig Speck und Basilicum, thue ihn in einen Kastrol, lege die Rollée dazu, salze und pfeffere sie ein wenig, laß sie schön gelb werden, die Sauce muß wie Gold aussehen: wenn sie lind sind, und die Sauce ganz kurz ist, thue sie heraus in einen saubern Kastrol, passire die Sauce durch ein Haarsieb; ist es Zeit zu serviren, laß aufkochen, und drücke den Saft von einer halben bittern Pomeranzen daran, und servire sie warm.

*Une de Veau a la Damienne.*

## Kalbfleisch mit Champagner Wein.

Nimm ein Fricandeau, thue es wider den Faden in kleine Schnitze, kolbe sie hernach recht fein aus, und schneide sie ein wenig klein, lege sie in eine Schüssel, thue daran Pfeffer und Salz, ein wenig Provenceröl, und ein kleines Gläslein Champagner Wein, und laß sie etliche Stunden marginiren, nimm einen Kastrol, thue ein kleines Stücklein frischen Butter darein, mit einer fein gehackten Sardelle und ein wenig fein geschnittenen Petersill, ein paar Scharlotten, ein kleines Gläslein Champagner Wein, und ein wenig gute Bouillon; ist es Zeit zu serviren, setz den Rost auf eine starke Glut, daß er heiß wird, lege die Schnitze von Kalbfleisch darauf, und laß sie auf beyden Seiten gäh anziehen, hernach thue sie in den Kastrol, wo du die Sauce präparirt hast, thue sie auf einen gähen Windofen, und laß aufkochen, aber es muß beständig geschüttelt werden, legire sie mit 3 Eyerdottern, drücke den Saft von einer halben Lemoni daran, und servire sie warm zur Tafel.

*Une de petits Roulades de Veau a la Sauce d'estragon.*

## Kleine Roladen von Kalbfleisch mit Bertram.

Mache dünne Schnitze aus einem Fricandeau, wie schon vorher gemeldet ist, bestreiche sie naturel mit einem Fasch, wickle sie zusammen, und mache schöne Roladen daraus, hernach blanchire einen Bertram Blätleinweis im Wasser, nachdem suche die schönsten Blätlein heraus, tunke sie auf einer Seite in das Eyerklar ein, und belege die Roladen damit, binde sie nachmals in Speck ein und an einen kleinen Spieß, brate sie, aber nicht zu stark, daß sie weiß bleiben; ist es Zeit zu serviren, thue den Speck davon, glasire sie ein wenig, und rangire sie in die Schüssel, gieb eine Sauce darunter mit ein wenig guter Coulis, Bertrameßig, und den Saft von einer halben Lemoni, alsdenn servire sie zur Tafel.

*Une de petits Roulades masquées.*

## Kleine Kalbsroladen masquirt.

Mache die Roladen, wie schon vorher gemeldet worden, nachdem garnire sie mit Krebsschweifen und geselchten Zungen, wie auch mit Filé von Bolarden, und auch grün mit Spargel oder Maurachen, schneide mit dem Messer ein wenig hinein, wo du im Sinn hast die Schattirung zu machen, mit dem du sie garniren willst, tunke sie vorher in Eyerklar ein, und stecke sie hernach hinein, nach diesem bestreiche ein Papier mit Butter, und lege

feine

seine Speckbarten darauf, lege hernach die Rolade darauf, thue dazu Blätleinweis geschnittene Kräuter, wie auch das Mark von einer Lemoni Blätleinweis, bedecke sie mit feinen Speckbarten, und binde sie in Papier wohl ein, setz sie nachmals in einen Bachofen, welcher nicht gar heiß ist, auf einer Tortenpfanne hinein, oder auch auf den Rost gar werden lassen, da müssen sie aber zum öftern umgewendet werden; ist es Zeit zu serviren, gieb eine klare Sauce von Pimpernel auf die Schüssel, thue das Papier, Fette und Kräuter wohl davon, rangire sie schön in die Schüssel, und servire sie zur Tafel.

*Une de Veau en forme de Gobelets.*

## Goblet von Kalbfleisch.

Nimm ein Fricandeau von Kalbfleisch, schneide wider den Faden feine Schnitze, hernach klopfe sie, daß sie schön dünn und breit werden, nachdem marginire sie mit feinen Kräutern, wie wir zum öftern gemeldet haben, mache hernach ein feines Ragout von Brüs und Euter, Champignon und Triffel: wenn es fertig ist, laß es kalt werden, nachdem nimm Krebsbecher von Blech, sonsten aber sind die Form extra dazu gemacht: diese Form bestreiche mit Butter, hernach belege sie unten und neben herum mit feinen Speckbarten, und setze sie gleich auf eine Tortenpfanne, nachdem nimm die Schnitze von Kalbfleisch, und belege die Form damit, unten und neben herum, gleichwie mit dem Speck, hernach bestreiche es mit feinem Fasch, und in die Mitte thue das Rogout hinein, bedecke es

mit

mit Kalbfleisch, thue es herum mit der Messerspitze hinein, daß es einen schönen Form bekommt, oben, wenn du willst, kannst du eine kleine Garnirung darauf machen, hernach mit Speck und Papier bedecken, und in einen Ofen thun, welcher nicht gar heiß ist; ist es Zeit zu serviren, nimm die Becher unten mit einem Messer, und setz sie auf eine Serviette oder sauberes Tischtuch, daß die Fette davon gehet, hernach ziehe die Becher davon, thue den Speck auch davon, setz sie nachdem auf die Schüssel, und gieb eine klare Sauce darunter von Triffeln, oder auch eine feine Coulis-Sauce, wenn du willst.

### *Une de Veau en Crêpenes.*

## Kalbsfleisch im Netz.

Mache einen rohen Kalbsfasch etwas stark von Kräutern, nachdem nimm ein schweinernes Netz, thue etwas davon, so groß als ein kleines Ey, auf ein Stücklein Netz, mache es zu, und mache einen Form daraus, rund oder ein Herz, wie du willst, leg es nachher auf eine Schüssel, thue feine Kräuter darauf, wie auch das Mark von einer Lemoni; ist es Zeit zu serviren, lege es auf den Rost, und laß es schön grilliren, gieb eine Sauce hachée von Kapern darunter, man kann auch das Kalbfleisch in ganz kleine Filé schneiden, Glied lang, und etwas guten rohen Schunken, auch etwas guten Speck dazu thun, welcher aber vorher ein wenig gesotten haben muß, dieses schneidet man auch recht fein, hernach thue dazu Pfeffer und Salz, feine Kräuter, nachdem schlag es in das

Netz hinein, wie schon vorher gemeldet worden, und mache es auf die nämliche Manier, die Sauce ist auch gleich.

*Une de Veau a l'escaloppe.*

## Ein geklopftes Kalbfleisch.

Nimm ein Fricandeau, und schneide es in feine Schnitze wider den Faden, klopfe es recht fein, und mit dem Rucken vom Messer klopfe es auch, hernach schneide es in kleine Stücklein, wie ein Gulden groß, bestreiche einen großen Kastrol mit Butter, und belege den ganzen Kastrol damit, so viel du vonnöthen hast, setz es hernach aufs Feuer, und laß sie anziehen, aber nicht viel, nachdem thue sie in einen kleinen Kastrol: wenn du sie alle beysammen hast, thue feine Kräuter daran, und eine gute Coulis; ist es Zeit zu serviren, setz sie auf das Feuer, und laß sie aufkochen, aber sie dürfen nicht viel kochen, sonst werden sie hart, drücke den Saft von einer Lemoni daran, und servire sie warm zur Tafel. Du kannst sie auch weiß machen, die Sauce muß aber schon vorher gemacht seyn, nachdem thut man nichts anders, als ein wenig fein geschnittenen Petersill dazu, und legirt sie mit Eyerdotter und Lemonisaft.

*Une de filets de Veau sautés sur le gril.*

## Ein Kalbfleisch mit Scharlotten.

Schneide von einem Fricandeau Schnitze, wie schon vorher gemeldet worden, auch recht fein geklopft, gieß in einen Kastrol ein wenig Proven-

cerôl, und fein geschnittene Scharlotten, laß sie auf dem Feuer ein wenig anziehen, und thu hernach das geklopfte Kalbfleisch in kleine Stücklein, so groß als ein Zwiebel ist, hinein, thu dazu ein Lorberblat, Pfeffer und Salz; ist es Zeit zu serviren, setz sie auf einen schnellen Windofen und thu sie gut, doch nicht zu stark, passiren, nachmals thu ein wenig fein geschnittenen Petersill dazu und den Saft von einer halben Lemoni, thu sie warmer serviren, es ist ein recht gutes Ragout.

*Une de Veau a la Napolitaine.*

## Kalbfleisch auf Neapolitanische Manier.

Nimm das Fleisch von einem Fricandeau, und thu es fein schneiden, hernach thu in einen Mörser ein gutes Stücklein Speck mit ein wenig fein geschnittenen Basilicum und Thymian, und ein wenig Zwiebel, stoße dieses recht fein, hernach thu das Fleisch auch hinein, wie auch einen abgeschälten Apfel, stoße alles dieses zusammen recht fein, nachdem thu eine eingeweichte Semmel hinein, etliche Eyerdotter, eine Handvoll geriebenen Parmesankäß, Salz und Pfeffer, thu es wohl stoßen, nach diesem thu dazu große und kleine Weinbeere, mische es zusammen, nimm einen Kastrol, lege ein Stücklein frischen Butter hinein, und laß ihn gelb werden, mache hernach aus diesem Fasch Knötlein wie ein kleines Ey, und lege sie in den Butter, thu dazu etliche Schnitze guten Schunken, setz ihn auf ein stätes Feuer, und laß sie schön gelb werden, nachdem gieß ein wenig

gute Jus oder Bouillon darauf, und laß sie kochen so lang, bis eine kurze Sauce bleibt, ist es Zeit zu serviren, nimm die Knötlein auf die Schüssel heraus, und schöpfe die Fetten von der Sauce wohl ab, passire hernach die Sauce durch ein Haarsieb an die Knötlein, und thu sie warmer zur Tafel serviren.

*Une d' hatelettes de farce de Veau garnis.*

## Spiesel von Kalbfleisch.

Nimm einen rohen Kalbsfasch, mache eine kleine Stange daraus, aber eckicht, in der Breite wie ein Daumen, schneide hernach so viel du glaubst vonnöthen zu haben, schneide nachmals mit dem Messer gleiche Stücklein, thu Maurachen, Triffel und Krebsschweife, Schambinion und Kalbseuter, von der Größe wie der Fasch, feine Kräuter und ein Stücklein frischen Butter, Salz und Pfeffer in einen Kastrol, laß dieses alles auf dem Feuer passiren, staube ein wenig feines Mehl daran, gieß eine gute Bouillon darauf, und laß kochen bis sie recht dick wird, nachdem laß sie kalt werden, hernach nimm die kleinen silbernen Spiesel, und stecke von dem Fasch von einer jeden Sorte dazwischen, sofort bis das Spiesel voll ist, wie sichs gehört, bestreiche es recht mit dieser Sauce, daß es schön gleich aussieht, thu ein geriebenes Brod hinein, thu sie wohl banniren und auf den Rost legen; ist es Zeit zu serviren, setz es auf eine stäte Glut, und laß schön gelb grilliren auf allen Seiten, nach diesem rangire sie schön in eine Schüssel, gieb ein wenig gute Jus darunter,

drücke

drücke den Saft von einer Lemoni darüber, und thu sie warmer zur Tafel serviren.

*Une de Ris de Veau a la broche sauce sans Echalottes.*

## Kalbsbrüs ohne Spieß mit Sauce.

Nachdem die Brüs blanchirt sind, thu alles fein abhäuteln und hernach einmarginiren mit Essig und feinen Kräutern, und auch das Mark von einer Lemoni, Salz und Pfeffer; 3 Viertelstunden vor dem Anrichten stecke sie an ein kleines Spießlein, allezeit ein wenig Speck mit Schunken dazwischen, binde sie nachmals auf einen großen Spieß, und thu sie zum Feuer, laß sie schön gelb braten, begieße sie mit frischen Butter, welcher aber gemischt seyn muß mit ein paar fein gehackten Sardellen, wickele nach diesen ein kleines Stücklein Speck in ein weißes Papier, halt es zum Feuer, daß es ein wenig trocken wird, nachdem thu es anzünden, und laß den Speck auf die Brüs tropfen; wenn sie eine gelbe Farbe haben, gieb eine feine Scharlottensauce unten auf die Schüssel, thu die Brüs auf der Schüssel sauber rangiren, und warmer zur Tafel serviren.

*Une de Ris de Veau a l'Italienne.*

## Kalbsbrüs auf Italiänisch.

Thu die Brüs sauber putzen und blanchiren, wie schon vorher gemeldet, hernach thu sie schön mit feinem Schunken spicken, nachmals in eine Bräs einrichten, daß sie schön weiß bleiben, setz sie auf ein stätes Feuer, und laß sie stät gar wer-

den, aber nicht zu lind; ist es Zeit zu serviren, thu die Brås aus der Brås auf eine Serviette, daß die Fette davon geht, hernach thu sie in ein Glas und thu schön glasiren, gieb eine feine Sauce von einer guten Coulis mit Lemoni darunter, und rangire die Brůs schön darauf, alsdenn servire sie zur Tafel; man kann auch eine Triffelsauce dazu geben, die Sauce darf aber nicht dick seyn.

## *Une des Ris de Veau a la Paradise au Citron.*

## Kalbsbrůs in Papier.

Die Brůs, nachdem sie sauber blanchirt sind, wie schon gemeldet, mache eine Kapsel von Papier, gieß Provenceröl hinein, daß es den Boden bedeckt, hernach lege eine feine Speckbarten hinein, leg die Brůs darauf, thu darauf allerhand Kräuter und Wurzeln, Zwiebel, Scharlotten und das Mark von einer Lemoni, bedecke es oben auch mit Speck, und wenn du es hast, so thu etliche gute Schnitze Schunken dazu, mache oben ein Blätlein Papier darauf, bestreiche es auch mit Oel und thu es auf einen Rost, eine Stunde vor dem Anrichten setz es auf einen glühenden Aschen, und laß sie stät kochen, zu Zeiten thu sie umwenden; wenn du sie servirest, thu eine weiße oder braune Sauce von Schambinion auf die Schüssel, und rangire die Brůs sauber darauf, sie werden weiß wie Schnee seyn, man kann auch eine klare Sauce darunter geben.

*Une*

*Une de ris de Veau piqué & glacé avec sauce aux Champignons.*

## Gespickte Kalbsbrüs.

Nachdem die Brüs sauber gepuzt und blanchirt sind, thu sie recht fein spicken, hernach richte sie ein in eine weiße Bräs, und laß sie auf einem stäten Feuer gar werden, nachdem nimm sie heraus auf eine Serviette, thu sie gut abdrücken und schön glasiren, mache eine weiße Sauce von Schambinion, legire sie mit Eyerdottern, richte sie auf die Schüssel, und rangire die Brüs darauf, alsdenn thu sie zur Tafel serviren.

*Une de ris de Veau en petites caisses.*

## Kalbsbrüs in kleinen Kästlein von Papier.

Nimm die Brüs, nachdem sie blanchirt sind, thu sie in kleine runde Stücklein schneiden, und hernach in einen Kastrol mit feinen Kräutern, Schambinion, Maurachen und Triffel, Salz und Pfeffer, und ein Stücklein Butter, thu alles zusammen auf dem Feuer passiren, nach diesem mache von Papier kleine Kastrol, mache ein Schmalz heiß, und thu die Kästlein hinein, so werden sie ein klein wenig gelb, hernach thu sie heraus, und richte die Brüs hinein, allezeit von den Schambinion und Maurachen dazwischen und die Sauce davon, thu auf die Letzte überall ein wenig darauf austheilen, bestreue sie mit ein wenig fein geriebener Semmel, thu sie auf eine Tortenpfanne, und eine Viertelstunde vor dem Anrichten in einen

Bachofen, welcher nicht gar heiß ist, oder auch auf den Rost; wenn du sie servirest, so richte sie auf die Schüssel, drücke den Saft von einer Lemoni darauf, und thu sie warmer zur Tafel serviren.

*Une de ris de Veau aux Ecrevisses.*

## Kalbsbrüs mit Krebsen.

Nachdem die Brüs blanchirt sind, mache einen Krebsbutter, nimm hernach den Krebsbutter in einen Kastrol, thu dazu ein wenig feines Mehl, rühre es untereinander, thu einen ganzen Zwiebel dazu, einen Löffelvoll gute Bouillon, und rühre die Sauce auf dem Feurr ab, hernach thu die Brüs in kleine Stücklein hinein, und laß sie gäh kochen, bis sie gar sind, nachdem thu die Krebsschweife auch hinein; ist es Zeit zu serviren, laß sie aufkochen, drücke den Saft von einer halben Lemoni dazu, und thu sie zur Tafel serviren.

*Une de ris de Veau a la jardiniere.*

## Kalbsbrüs mit Petersill gespickt.

Nachdem die Brüs ein wenig blanchirt sind, thu sie mit jungen Petersill schön spicken, nachmal in Essig einmarginiren, wie schon vorher gemeldt, eine halbe Stunde vor dem Serviren lege sie zum Feuer, an einen kleinen Spieß gesteckt, und braten lassen, daß der Petersill schön grün bleibt, gieb eine piquante Sauce darunter, und thu sie zur Tafel serviren.

*Une*

*Une de ris de Veau sauté.*

## Kalbsbrüs auf dem Rost.

Nachdem die Brüs blanchirt sind; schneide sie in der Länge halben Finger dick, und lege sie in eine Schüssel, thu daran Pfeffer und Salz, feine Kräuter, ein Lorberblat, und das Mark von einer Lemoni, wie auch Provenceröl, laß sie etliche Stunden marginiren; ist es Zeit zu serviren, lege sie auf den Rost, setz sie auf ein schnelles Feuer, und laß sie schön grilliren, richte sie hernachmals auf die Schüssel, gieß ein wenig Jus daran, drücke den Saft von einer Lemoni darüber, und servire sie warmer.

*De ris de Veau grillé.*

## Kalbsbrüs grillirt.

Die Brüs müssen geschnitten werden, wie vorher gemeldt, thu in einen Kastrol ein Stücklein frischen Butter mit feinen Kräutern, die Brüs auch dazu, Pfeffer und Salz, laß sie auf dem Feuer passiren, hernach nimm sie heraus, thu sie mit fein geriebener Semmel banniren und auf den Rost legen; ist es Zeit zu serviren, setz sie auf ein stätes Feuer, und laß sie schön grilliren, rangire sie hübsch auf eine Schüssel, und gieb ein wenig gute Jus mit Lemonisaft darunter, alsdenn servire sie zur Tafel, du kannst auch zu der Jus etwas in seine Filé geschnittene Scharlotten nehmen.

*De Ris de Veau emincé.*

## Kalbsbrüs mit Lemonisauce.

Nachdem die Brüs blanchirt sind, schneide sie fein rund, thu ein wenig frischen Butter in einen Kastrol, ein wenig feines Mehl und einen ganzen Zwiebel, gieß eine gute Bouillon daran, setz sie auf das Feuer und thu die Sauce abrühren, drücke hernach den Saft von einer Lemoni hinein, und thu die Brüs auch dazu, laß sie schnell kochen; ist es Zeit zu serviren, laß sie wiederum aufkochen, legire sie mit 3 Eyerdotter, und thu sie zur Tafel serviren.

*De Ris de Veau a l'Italienne.*

## Kalbsbrüs auf Italiänisch.

Nachdem die Brüs blanchirt sind, thu ein jedes anderst spicken, eines mit Triffel, eines mit gelben Ruben, eines mit Schunken, eines mit Spargel, eines mit Krebsschweif, eines mit Speck, nachdem du Brüs vonnöthen hast, hernach richte sie ein in eine weiße Bräs, und laß sie stät gar werden; ist es Zeit zu serviren, thu sie auf eine Serviette heraus, thu sie abdrücken und hernach schön glasiren, gieb auf die Schüssel eine klare Sauce mit grünen Petersill, thu die Brüs darauf rangiren, und zur Tafel serviren.

*Une d'hatelettes de ris de Veau.*

## Kleine Spießel mit Kalbsbrüs.

Nachdem die Brüs blanchirt sind, schneide sie rund in kleine Stücke, wie auch etliche Kalbseu-

ter, thu sie in einen Kastrol mit einem Stücklein frischen Butter, wie auch Maurachen und Schambinion, Triffel, feine Kräuter, Salz und Pfeffer, thu sie auf dem Feuer passiren, streue ein wenig feines Mehl daran, und gieß ein wenig gute Bouillon darauf, laß sie einkochen, hernach kalt werden, nachdem stecke es an die silberne kleine Spieß, thu sie mit der Sauce eben machen, und mit einer geriebenen Semmel banniren, und auf den Rost legen; ist es Zeit zu serviren, setz sie auf eine stäte Glut, und laß sie schön grilliren, rangire sie schön auf die Schüssel, und gieb ein wenig gute Jus mit Lemonisaft darunter.

*Une de foye de Veau aux fines herbes.*

## Kalbsleber mit feinen Kräutern.

Nimm die Kalbsleber, thu sie schön abhäuteln, nachdem thu sie fein schneiden in dünne Schnitze, thu in einen Kastrol ein Provenceröl und hernach feine Kräuter, thu sie ein klein wenig passiren, hernach lege die Leber hinein, thu sie salzen und pfeffern, und bestreue sie oben auf mit Kräutern, thu ein Lorberblat dazu; ist es Zeit zu serviren, setz sie auf das Feuer und laß sie anziehen, aber nicht zu stark, damit die Leber mild bleibt, thu sie nach diesem umwenden, und wiederum anziehen lassen, nachmals rangire sie auf die Schüssel, drücke den Saft von einer Lemoni darüber, und thu sie warmer zur Tafel serviren.

*Une de foye de Veau a la Genoise.*

## Kalbsleber auf Genuesische Manier.

Die Kalbsleber, nachdem sie abgehäutelt ist, thu in schöne Schnitze schneiden, nicht zu dünn und auch nicht zu dick, rangire sie in eine Schüssel und gieß eine süße Milch darüber, laß ein paar Stunden stehen, hernach thu sie aus der Milch auf ein sauberes Tuch oder Serviette, drücke sie ein wenig ab, thu hernach ein Stück frischen Butter in einen Kastrol und laß ihn zergehen, bis er anfangen will, gelblicht zu werden, nimm nach diesem ein Stücklein nach dem andern, thu es in fein geriebenem Brod umkehren, und leg es in den Kastrol, thu sie ein wenig salzen und pfeffern, laß stehen bis es Zeit ist zu serviren, setz sie sodenn auf das Feuer und laß sie bachen, bis sie schön gelb sind, hernach thu sie umwenden und auf der andern Seite auch schön gelb werden lassen, das Feuer muß aber schnell seyn, damit sie nicht zu trocken wird, alsdenn thu sie auf die warme Schüssel anrichten ohne Butter, und zur Tafel serviren, sie ist auf diese Manier mild und gut.

*Une de foye de Veau aux Crepines.*

## Kalbsleber im Netz.

Thu die Leber abhäuteln, und hernach mit dem Messer rabiren auf ein Schneidbrett, damit alle Haut davon kommt, thu dazu etwas Nierenfetten oder Speck, ein paar Scharlotten, ein wenig Petersill, Thymian und Basilicum, thu alles zusammen fein schneiden, thu hernach ein wenig geriebe-

ben

ben Brod dazu und ein paar Eyerdotter, Pfeffer und Salz, hernach theile das Kalbs- oder schweinerne Netz in kleine Stücke, thu etwas von diesem Fasch hinein, thu es zusammen wickeln, bestreiche eine Tortenpfanne mit Butter, und leg es darauf, bestreiche ein Papier mit Butter, und decke es oben drauf; ist es bald Zeit zu serviren, setze es in den Ofen, oder gieb auch Feuer oben und unten und laß bachen, gieb eine Sauce von fein geschnittenen Zwiebeln dazu, und servire es zur Tafel.

*De foye de Veau a l' Allemande.*

## Kalbsleber auf deutsche Manier.

Nachdem die Leber abgehäutelt ist, thu sie in dünne Schnitze schneiden, und in süßer Milch einweichen, ein paar Stunden hernach thu sie heraus auf ein sauberes Tuch oder Serviette, und ein wenig abdrücken, thu sie hernach salzen und ein wenig pfeffern, und einmehlen wie ein Fisch, thu hernach ein Stück Butter in einen Kastrol, und laß gelb werden, nach diesem leg die Leber hinein; ist es nun Zeit zu serviren, setz sie auf einen gähen Windofen, und laß sie auf beyden Seiten gelb werden, thu sie nach dem auf die Schüssel schön rangiren, und gieb eine piquante Sauce von Bertramessig darüber, so thu sie zur Tafel serviren.

## Auf eine andere Manier.

Thu die Leber einmehlen, wie schon gemeldt, und hernach im Schmalz ausbachen, die Hälfte in die Sauce legen und aufkochen lassen; wenn diese Leber angericht ist, thu die andere Hälfte ausgebachene

chene Leber darum garniren, und zur Tafel serviren.

*Une foye de Veau au sang.*

## Kalbsleber mit Blut.

Thu die Leber schneiden, wie vorher gemeldt, hernach thu in einen Kastrol ein wenig Provenceröl mit feingeschnittenen Scharlotten, thu sie ein klein wenig auf dem Feuer passiren, die Leber thu ein wenig salzen und pfeffern, und lege sie hernach in den Kastrol, und laß stehen, bis es Zeit ist zu serviren, nachdem mach die Sauce, thu einen Zwiebel in einen Kastrol mit ein wenig frischen Butter, laß auf dem Feuer zergehen, thu dazu einen Löffelvoll Mehl, und laß sie schön braun werden, thu nachmals das Uebergebliebene von der Leber dazu, thu es noch ein wenig passiren mit ein wenig Basilicum und Thymian, ein kleines Lorberblat, und füll es mit Jus oder Bouillon auf, thu ein kleines Gläslein voll rothen Wein dazu, und laß wohl verkochen, auf die Letzte thu ein schweinernes Blut mit ein wenig Bertrameßig hinein rühren, oder auch ein Blut von Geflügel, laß es nachmal aufkochen, und thu es hernach durch ein Haartuch oder Sieb passiren; ist es Zeit zu serviren, setz die Leber auf, und laß auf beyden Seiten anziehen, rangire sie hernach in die Schüssel, laß die Sauce aufkochen, drücke den Saft von einer halben Lemoni darein, gieß sie nachmals über die Leber, und thu sie warmer serviren.

*De Foye de Veau a la Flamands.*

## Kalbsleber auf Niederländer Manier.

Nachdem die Leber abgehäutelt ist, thu sie recht fein in kleine Stücke schneiden, nicht größer als ein Gulden dick, thu in einen Kastrol feine Kräuter mit frischen Butter, und laß sie passiren, Scharlotten müssen auch dabey seyn, wie auch ein Lorberblat, thu die Leber hernach hinein, thu sie salzen und pfeffern, und laß sie stehen bis es Zeit ist zu serviren, nach diesem setz sie auf das Feuer, und thu sie schnell passiren, drücke den Saft von einer Lemoni daran, und thu sie warmer zur Tafel serviren.

*De Foye de Veau a la Liègeoise.*

## Kalbsleber auf Lütticher Manier.

Schneide die Leber, wie vorher gemeldet, schneide ein paar große Zwiebel fein viereckicht, thu sie in einen Kastrol mit frischen Butter, und laß die Zwiebel schön gelb werden, hernach thu die Leber hinein, thu sie salzen und pfeffern, auch ein Lorberblat dazu, und laß stehen bis es Zeit ist zu serviren, nachmals setz sie auf das Feuer, und thu sie passiren, bis die Leber recht heiß wird, staube ein klein wenig Mehl daran, gieß ein klein wenig Bertramessig und so viel gute Bouillon daran, daß es eine Sauce giebt, hernach thu sie mit 3 Eyerdottern legiren, drücke den Saft von einer Lemoni daran, und thu sie warmer zur Tafel serviren.

*Une de fraise de Veau sance au marjolaine.*

## Kalbsgekrös auf deutsche Manier.

Thu das Gekrös mit Salz und Mehl sauber waschen, hernach richte eine schlechte Bräs ein, die Franzosen nennen es ein Blanget, schneide ein paar Speckbarten und auch etwas Nierenfetten in ein Geschirr, auch etwas Wurzel, ein Lorberblat und Zwiebel, das Mark von einer Lemoni, ein wenig frischen Butter mit ein wenig schönen Mehl vermischt, füll es nach diesem auf mit schlechter Buillon oder Wasser, laß auf dem Feuer aufkochen, thu das Gekrös hinein und laß stät kochen bis es lind ist, nachmals mache die Sauce: thu in einen Kastrol ein Stücklein frischen Butter, ein Löffelein voll Mehl, rühre sie wohl herum, fülle sie hernach mit guter Bouillon auf, thu einen Zwiebel dazu, thu die Sauce auf dem Feuer abrühren, und laß sie wohl kochen, daß sie schön weiß bleibt, drücke den Saft von einer Lemoni hinein, putze das Gekrös sauber ab, und schneide es in kleine Stücke, alsdenn lege sie in die Sauce, thu ein wenig Majoran dazu, laß sie aufkochen, und thu sie warmer zur Tafel serviren, man kann sie auch ohne Majoran geben mit Petersill, und mit Eyern legiren, sie ist auch recht gut.

*Une fraise de Veau a la poulette.*

## Ein Gekrös mit Petersill.

Das Gekrös muß gesotten werden, wie schon vorher gemeldet, hernach mache eine weiße Sauce,

wie

wie auch schon gemeldet worden ist, thu das Gekrös sauber putzen, und in kleine Stücklein schneiden, thu es in die Sauce, thu einen Petersill Blätleinweis pflücken und im Wasser blanchiren, daß es schier lind ist, hernach thu ihn in ein frisches Wasser, und thu ihn ausdrücken; ist es Zeit zu serviren, setz das Gekrös auf das Feuer, und laß aufkochen, thu hernach den Petersill hinein, und thu es mit 4 Eyerdottern legiren, drucke den Saft von einer Lemoni hinein, und thu es zur Tafel serviren.

### *Une d'yeux de Veau aux Triffes.*

## Kalbsaugen mit Triffel.

Thu die Kalbsaugen, wie das Gekrös, absieden, aber nicht gar zu lind, hernach thu sie heraus, und thu das Schwarze davon, thu hernach ein klein wenig feinen Fasch hinein, und ein wenig Triffel, thu die Augen in eine kurze Bräs mit ein wenig Wein, und laß sie auf einem stäten Feuer noch ein wenig kochen; ist es Zeit zu serviren, nimm die Augen heraus auf eine Serviette, daß die Fette gut davon geht, gieb nach diesem eine klare Sauce auf die Schüssel, thu die Augen ein wenig glasiren, schön in die Sauce rangiren, und zur Tafel serviren.

### *Jne d'yeux de Veau en robe de chambre.*

## Kalbsaugen im Schlafrok.

Siede die Augen, wie schon vorher gemeldet, hernach nimm sie heraus und thu das Schwarze davon nehmen, anstatt dem Schwarzen thu ein Salpico

pico hinein, und das Aug bestreiche herum mit Eyerklar und feinem Fasch, nachdem nimm kleine Mödel die just die Grösse haben, mache ein Blätlein Butterteig hinein, und setz das Aug darein, nach diesem begieß es mit ein wenig frischen Butter, und bestreue sie mit Parmesankäß, mit ein wenig geriebenen Brod vermischt, thu sie im Ofen schön ausbachen, und hernach warmer zur Tafel serviren.

*Une d'yeux de Veau masqué.*

## Kalbsaugen masquirt.

Richte die Augen, wie schon vorher gemeldet, nachdem das Schwarze heraus genommen ist, thu in ein jedes auch eine andere Farbe, als in eines einen Triffel, in ein anderes von Spinatdopfen grün, in eines das Weiße von Eyern, oder Filé von weißem Geflügel, eines gelb von einer gelben Rube, in eines roth von Schunken oder Zungen, nachdem bestreiche das Aug mit Eyerklar, und um das Aug herum Fasch, nachdem es sauber rangirt ist, thu es wiederum mit Eyerklar bestreichen, und mit Filé von allerhand Sorten garniren, nachdem nimm eine kleine Tortenpfanne, thu feine Speckbarten auf den Boden, leg die Augen schön darauf, thu etwas Wurzeln und Kräuter dazu, wie auch das Mark von einer Lemoni, bedecke es oben auch mit Speck und Papier, setz es in einen stäten Ofen, und laß gar werden; ist es Zeit zu serviren, thu die Augen auf eine Serviette, daß die Fette davon geht, gieb eine klare Sauce mit Bertram oder auch Pimpernel auf die Schüssel,

rangire die Augen schön darauf, und thu sie serviren.

*Une de queues de Veau a l'oseille.*

## Kalbsschweife mit Sauerampfer.

Die Schweife müssen sauber geputzt und flammirt seyn, darnach thu sie in eine Bräs legen, daß sie schön weiß bleiben und darinn lind werden, nachdem nimm sie heraus, thu sie mit einer Serviette abtrücknen, mit ein wenig Mehl einstauben, in Eyern umkehren und mit geriebenen Brod banniren. Die Sauce dazu: nimm eine starke Handsvoll Sauerampfer in einen Kastrol mit einem ganzen Zwiebel und ein Stücklein frischen Butter, laß ihn auf dem Feuer passiren, staube hernach ein wenig feines Mehl daran, füll es mit guter Bouillon auf, und laß die Sauce einkochen bis sie kurz wird; ist es Zeit zu serviren, thu die Schweife im Schmalz schön gelb ausbachen, legire die Sauce mit 3 Eyerdotter, richte sie an auf die Schüssel, rangire die Kalbsschweife darauf, und thu sie zur Tafel serviren. Die Schweife können auch einmarginirt und hernach ausgebachen werden.

*Une de queues de Veau a la Hollandoise.*

## Kalbsschweife auf Holländisch.

Richte die Schweife, wie schon vorher gemeldet, hernach mache eine Sauce, thu ein gutes Stücklein frischen Butter in einen Kastrol mit ein wenig feinem Mehl, 3 Eyerdotter und einen ganzen Zwiebel, thu es rühren, thu dazu eine gute Bouillon,

so viel du Sauce vonnöthen hast, auch ein wenig Bertramessig, Salz und Pfeffer; ist es Zeit zu serviren, thu die Sauce auf dem Feuer abrühren, gieb einen gepflückten blanchirten Petersill in die Sauce, rangire die Schweife auf die Schüssel, drücke den Saft von einer halben Lemoni in die Sauce, gieß sie über die Schweife, und thu sie warmer zur Tafel serviren.

*Une d'amourettes a la poulette.*

## Ruckmark mit Petersill.

Das Ruckmark muß vorher abgehäutelt werden, nachdem setz ein Wasser auf das Feuer mit Salz, wenn es siedet, thu das Mark hinein, und laß etliche Sud austhun, gieß es hernab ab, thu frisch Wasser daran, mache eine weiße Sauce, wie wir schon gemeldet haben, schneide das Mark in kleine Stücke eines starken Glieds lang, thu es in die Sauce, nachdem thu Petersill Blätleinweis pflücken und im Wasser blanchiren, daß er fast lind wird, thu ihn nachdem in frischem Wasser ausdrücken; ist es Zeit zu serviren, setz das Mark auf das Feuer, und laß aufkochen, thu den blanchirten Petersill hinein, und legire es mit 3 Eyerdottern, drücke den Saft von einer Lemoni hinein, und thu es zur Tafel serviren.

*Une d'amourettes aux Ecrevisses.*

## Ruckmark mit Krebsen.

Das Mark wird blanchirt, wie schon vorher gemeldet, hernach mache einen Krebsbutter, thu ihn in einen Kastrol mit ein wenig feinem Mehl,

und mache eine kurze Sauce mit guter Bouillon, thu hernach das Mark in kleine Stücklein hinein, wie auch die Krebsschweife; ist es Zeit zu serviren, laß es aufkochen, legire es mit 3 Eyerdottern, drücke den Saft von einer halben Lemoni daran, und thu es warmer zur Tafel serviren.

*Une d'Amourettes au Gratin.*

## Ruckmark mit Rahm.

Das Mark wird gepuzt und blanchirt, wie schon vorher gemeldet worden, nachdem mache eine Beschamelle, nimm davon so viel als es Ruckmark ist, thu es in einen Kastrol mit etwas Glas oder Consommé, laß es aufkochen, thu es hernach salzen und nur ein wenig pfeffern, nachdem thu es auf die silberne Schüssel, allwo du es zu serviren hast, oben bestreue es mit fein geriebenen Brod, und setz es in Bachofen, laß es oben und unten schön gelb werden, damit es unten eine Krusten bekommt, nachmals thu es serviren.

*Une de ris d'agneau au melange.*

## Lammsbrüs melirt.

Nachdem die Brüs schön weiß blanchirt und sauber abgehäutelt sind, thu sie in einen Kastrol mit einem Stücklein frischen Butter und einem ganzen Zwiebel, thu dazu Triffel und Maurachen, thu sie auf dem Feuer passiren, staube hernach ein wenig schönes Mehl daran, füll es mit Jus an, und laß nach diesem kurz einkochen; man kann auch die Leber von Geflügel dazu thun, und die Magen, wenn sie recht lind sind, dünn in der

Breite hinein geschnitten; ist es Zeit zu serviren, laß aufkochen, drücke den Saft von einer Lemoni daran, und thu es warmer zur Tafel serviren. Man kann es auch weiß anstatt braun geben, das kommt bloß auf den Gusto an.

*Une de Cotelettes d'agneau a la Sauce blanche.*

## Lammscarmenad in weißer Sauce.

Nachdem die Carmenade schön ausgemacht sind, setze ein Wasser auf das Feuer und laß sieden, thu sie hernach hinein, und laß sie einen Sud aufthun, hernach thu sie in ein frisches Wasser, mache eine weiße Sauce, thu die Carmenade hinein, und laß sie schnell einkochen, doch daß sie nicht lind werden, nachdem thu die Carmenade in einen andern saubern Kastrol, passire die Sauce daran, thu auch einen blanchirten Petersill dazu; ist es Zeit zu serviren, lege die Sauce mit 3 Eyerdotter, drücke den Saft von einer Lemoni daran, und thu sie warmer zur Tafel serviren.

*Une de Cotelettes d'agneau a la Genoise.*

## Lammscarmenade auf genuesische Manier.

Nachdem die Carmenade gemacht und schön dressirt sind, thu in einen Kastrol einen frischen Butter, laß sie gelb werden, nach diesem thu die Carmenade hinein, thu sie salzen und pfeffern, laß sie auf dem Feuer anziehen, bis sie gelb werden, nachdem thu ein wenig geriebene Semmel darauf, und einen Löffelvoll Jus, auch ein wenig weißen Wein,

Wein, laß sie einkochen; ist es Zeit zu serviren, drücke den Saft von einer bittern Pomeranzen daran, und thu sie warmer zur Tafel serviren.

*Une de Cotelettes grillées.*

## Lammscarmenad grillirt.

Nachdem die Carmenade schön ausgemacht sind, thu in einen Kastrol ein Stücklein Butter mit feinen Kräutern, thu sie auf dem Feuer ein wenig passiren, thu hernach die Carmenade hinein, thu sie pfeffern und salzen, laß sie ein paar Stunden stehen, hernach mache sie wieder ein wenig warm, und thu sie mit fein geriebener Semmel banniren, lege sie auf den Rost; ist es nun Zeit zu serviren, setz sie auf eine Glut und laß sie schön grilliren, daß sie aber in ihrem Saft bleiben, rangire sie schön in die Schüssel, drücke den Saft von einer Lemoni darauf, und thu sie warmer zur Tafel serviren.

*De Cotelettes d'une autre maniere.*

## Carmenade auf eine andere Manier.

Wenn die Carmenade schön ausgemacht und wohl abgehäutelt sind, lege sie in ein Geschirr, thu sie pfeffern und salzen, thu ein Stück Butter in einen Kastrol mit ein paar Schnitz Schunken, Scharlotten und Petersill, setz den Butter auf das Feuer, und laß ihn kochen bis er anfängt gelb zu werden, hernach passire den Butter an die Carmenade, und laß sie eine Stunde stehen, nach diesem thu sie ein wenig warm machen, und thu die Carmenade mit fein geriebener Semmel banniren,

oder auf deutsch zu sagen bestreuen, bestreiche nachmals eine Tortenpfanne mit frischen Butter, lege die Carmenade darauf, und gieß den wenigen Butter von den Carmenaden oben drauf; ist es Zeit zu serviren, setz die Carmenade mit sammt der Tortenpfanne in einen Bachofen, oder auch auf einen gähen Windofen, und laß sie schön gelb werden, gieb eine Jus mit Scharlotten, und ein wenig Lemonisaft auf die Schüssel, richte die Carmenade darauf, drücke den Saft von einer halben Lemoni darüber, und thu sie hernach warmer zur Tafel serviren, du mußt aber wohl beobachten, daß die Carmenade nicht zu trocken werden; die Kalbscarmenade können auf die nämliche Manier gemacht werden.

## *Une de Cotelettes d'agneau masqué.*

## Lammscarmenad masquirt.

Thu die Carmenade, nachdem sie schön ausgemacht sind, in einen Kastrol mit Butter und feinen Kräutern, thu sie ein wenig passiren, hernach, wenn sie kalt sind, thu eins nach dem andern oben mit Eyerklar bestreichen, hernach mit Fasch, und schön rund machen, nach diesem wiederum mit Eyerklar bestreichen, rings herum mit Krebsschweif belegen, oben aber mit Triffel und Maurachen, mache oben eine Façon, wie es dir gefällt, auch etwas Grünes kannst du nehmen und schön ausmachen, hernach belege eine Tortenpfanne mit feinen Speckbarten, lege die Carmenade darauf, thu sie hernach auch mit Speckbarten bedecken, auch mit Papier, setz sie in einen leichten Bachofen

ofen und laß sie gar werden; wenn es Zeit ist zu serviren, thu sie auf eine Serviette legen, daß die Fette davon geht, gieb eine kleine Sauce auf die Schüssel, oder auch eine leichte Sauce von Coulis, und rangire die Carmenade darauf, sodann aber thu sie zur Tafel serviren.

*Une de Cotelettes d'agneau piqué au lard & glacé.*

## Lammscarmenad glasirt.

Die Carmenade mußt du nicht zu dünn machen, sondern ein Bein weg thun, daß Fleisch von zweyen bleibt, thu sie schön rund rangiren, hernach fein spicken, nach diesem im Wasser ein wenig blanchiren, nachher thu sie in eine Bräs einrichten, daß sie schön weiß bleiben; ist es Zeit zu serviren, thu sie heraus auf eine Serviette, drücke sie ab, lege sie in eine Glas, und glasire sie schön, gieb eine Sauce von Zelleri darunter, und servire sie warmer zur Tafel.

*Une de Cotelettes d'agneau en robe de Chambre.*

## Lammscarmenad im Schlafrock.

Mache die Carmenade recht schön dünn aus, und thu sie recht dünn klopfen, hernach thu sie mit Butter und feinen Kräutern ein wenig passiren, nachdem sie kalt sind, thu sie in Eyer eintunken und mit Fasch überziehen, hernach wieder in Eyern umkehren und mit fein geriebenen Brod bestreuen; ist es Zeit zu serviren, thu sie schön ausbachen, gieb eine legirte Sauerampfersauce darun-

ter, die wir schon gemeldet haben zu machen, und thu sie warmer zur Tafel serviren.

*Une de Cotelettes d'agneau piqué au persil.*

## Gespickte Lammscarmenade mit Petersill.

Mache die Carmenade, wie schon vorher gemeldt, hernach thu sie mit grünen Petersill spicken, mache nachdem einen Margenat mit Essig, lege die Carmenade hinein, und laß sie ein paar Stunden stehen, drey viertel Stunden vor dem Anrichten stecke sie an einen kleinen Spieß, und thu sie zum Feuer legen, sie müssen ein wenig grilliren, doch daß der Petersill schön grün bleibt, gieb nachmals nach deinem Gusto eine piquante Sauce darunter, und servire sie zur Tafel.

*Une de Cotelettes d'agneau frite aux sauces angloises.*

## Lammscarmenade mit Englischer Sauce.

Nachdem die Carmenade schön ausgemacht sind, thu in einen Kastrol Butter und feine Kräuter, und laß ein wenig passiren, hernach thu die Carmenade hinein, thu sie salzen und pfeffern, und laß sie stehen, siede ein Ey hart, sobald es hart ist, thu es fein schneiden, wie auch ein wenig gekochten Schunken, Scharlotten, Petersill und ein wenig Lemonischalen, wenn dieses zusammen fein ist, so thu alles in einen Kastrol mit guter Coulis, ein wenig Bertramessig und den Saft von einer halben Lemoni; ist es Zeit zu serviren, lege die

die Carmenade auf den Rost, und laß sie ohne Brod grilliren, laß die Sauce aufkochen, gieb sie unter die Carmenade, und thu sie warmer zur Tafel serviren.

*Une de Cotelettes d'agneau piqué aux racines.*

## Lammscarmenade gespickt mit Wurzeln.

Nachdem die Carmenade schön ausgemacht sind, thu gelbe Ruben schneiden, wie auch Petersill und Triffel, gleichwie einen feinen Speck zum spicken, laß ein Wasser sieden, thu diese Wurzeln hinein und laß sie nur einen Sud aufthun, hernach in ein frisches Wasser, thu ein jedes Carmenad mit einer Sorte spicken, oder auch auf 3 Reihen, und eine jede Reihe von einem andern, nachmals thu die Carmenade auch blanchiren, in eine Bräs einrichten, und gar werden lassen, sodenn thu sie glasiren, und gieb anstatt der Sauce einen Spinat darunter, man kann sie auch mit einer Sauce geben.

*Une de Cotelettes d'agneau aux fines herbes.*

## Lammscarmenade mit feinen Kräutern.

Nachdem die Carmenade schön ausgemacht sind, thu sie in eine Schüssel, thu sie pfeffern und salzen, schneide daran feine Kräuter, wie auch etliche Lorberblätter und das Mark von einer Lemoni, gieß ein Provenceröl darüber, und laß sie hernach

 stehen,

stehen, bis es Zeit ist zu serviren, lege sie nachmals auf den Rost, und thu sie im Saft grilliren, rangire sie auf die Schüssel, gieb ein wenig gute Jus daran, drücke den Saft von einer Lemoni darüber, und thu sie warmer zur Tafel serviren.

*Une de Cotelettes d'agneau au four.*

## Lammscarmenade im Ofen.

Nachdem die Carmenade schön ausgemacht sind, thu sie in Butter und Kräutern passiren, hernach nimm etwas von Geflügel, thu es stoßen, nach diesem in einen Kastrol, thu dazu gebachenes Brod, etwas Wurzeln und Kräuter, ein Gläslein Wein, und gieb eine Jus darauf, und laß kochen bis es dicklicht wird, gleichwie ein Salmi, hernach passire es durch ein Haartuch, mache kleine viereckichte Kästlein von Papier, thu sie ein wenig in heißem Schmalz ausbachen, thu von dieser Coulis ein wenig in das Kästlein, und lege das Carmenad darauf, füll es hernach voll mit dieser Coulis, setz sie auf ein Blech; eine halbe Stunde vor dem Serviren thu sie in den Ofen und laß sie bachen, bis sie eine Haut bekommen, und doch etwas saftig bleiben, hernach thu sie auf die Schüssel rangiren, und warmer zur Tafel serviren.

*Une de Cotelettes de Cabri a la meme maniere.*

## Carmenade von Kützlein auf die nämliche Manier.

Die Carmenade von Kützlein können auf die

nämliche Manier gemacht werden, gleichwie die Lammscarmenade.

*Une de Langue de Cabri au Ragout.*

## Eine Ragout von Kützleinzungen.

Thu die Zungen blanchiren und sauber putzen, hernach lege sie in eine Bräs und laß sie lind kochen, nachdem thu sie in einen Kastrol mit etwas Brüs und Maurachen, thu Coulis daran und laß aufkochen, drücke den Saft von einer halben Lemoni daran, und thu sie zur Tafel serviren.

*Une de Langues aux petits Oignons.*

## Zungen mit kleinen Zwiebeln.

Die Zungen kann man von Lamm oder von Küh nehmen; nachdem sie blanchirt und geputzt sind, thu sie in eine ordinari Bräs und laß sie lind kochen, nimm kleine Zwiebel, thu sie putzen und blanchiren, hernach lind sieden, nach diesem thu sie in einen Kastrol mit ein wenig Coulis und Bertramessig, thu die Zungen in der Mitte voneinander schneiden und thu sie glasiren, richte die Sauce auf die Schüssel und lege die Zungen darauf, alsdenn thu sie zur Tafel serviren.

*Une de Cotelettes de porc sauté.*

## Schweinerne Carmenade auf dem Rost.

Nachdem die Carmenade schön ausgemacht sind, thu sie in eine Schüssel, und thu sie pfeffern und salzen, thu feine Kräuter dazu, wie auch Scharlotten und etliche Lorberblätter, auch Provenceröl;

ist

ist es Zeit zu serviren, lege sie auf den Rost und thu sie schön grilliren, richte sie auf die warme Schüssel, und drücke den Saft von einer Lemoni darüber, alsdenn thu sie zur Tafel serviren.

*Une de Cotelettes de porc a la poêle a l'estragon.*

## Schweinerne Carmenade in der Pfanne gemacht.

Nachdem die Carmenade ausgemacht sind, thu sie salzen und pfeffern, und etliche Lorberblätter dazu legen; ist es Zeit zu serviren, thu ein wenig frischen Butter in eine Omoletpfanne, laß ihn gelb werden, hernach thu die Carmenade hinein, und laß sie auf beyden Seiten schön braten, auf die Letzte thu etliche fein geschnittene Scharlotten dazu, ein halbes Gläslein Bertramessig, laß aufkochen, und thu sie warmer zur Tafel serviren.

*Une de Cotelettes de porc sauce au pauvre homme.*

## Schweinerne Carmenad mit einer Zwiebelsauce.

Die Carmenade werden gericht, wie schon vorher gemeldt, hernach schneide große Zwiebel in Filé und viel, setze ein Wasser auf das Feuer und laß sieden, thu die Zwiebel hinein, und laß sie einen Sud austhun, gieß sie nachmals ab, und thu sie in einen Kastrol mit Butter, und laß sie schön gelb werden, gieß hernach den Butter davon, gieb eine Coulis darauf, oder staube auch ein wenig feines Mehl daran und füll es mit Jus auf, laß

die

die Sauce einkochen, auf die Letzte thu ein wenig guten Essig dazu, thu die Carmenade auf dem Rost grilliren, gieb die Sauce darunter, und thu sie warmer zur Tafel serviren.

*Une de Cotelettes sauce a la moutarde.*

## Schweinerne Carmenade mit einer Senftsauce.

Die Carmenade werden gericht, wie schon vorher gemeldet ist, hernach nimm ein paar große Zwiebel, thu sie fein voneinander schneiden, thu sie nachdem in einen Kastrol mit einem Stücklein frischen Butter, und thu sie schön gelb rösten, staube hernach ein Mehl daran, und füll es mit Jus auf, und laß sie einkochen, auf die Letzte thu 4 Eßlöffelvoll guten Senft dazu, thu die Carmenade grilliren und gieb die Sauce darunter, und thu sie warmer zur Tafel serviren.

*Une de foye de porc a la Wahl.*

## Schweinerne Leber im Netz.

Es muß eine gute und frische Leber seyn, diese thu fein Blätleinweis schneiden, dick wie ein Messerrucken, thu sie auf eine Schüssel, thu daran Pfeffer und Salz, fein geschnittene Scharlotten, Petersill, Basilicum und Thymian, und dieses viel, hernach nimm das Netz und thu ein Stücklein nach dem andern schön einwickeln, ein jedes aparte, es muß aber ein schweinernes Netz seyn, richte es wiederum in eine Schüssel; wenn alles beysammen ist, thu etliche Lorberblätter dazu, und gieß ein Provenceröl darauf; ist es Zeit zu servi-

ren,

ren, lege die Leber auf den Rost, und laß sie auf beyden Seiten grilliren, richte sie nach diesem auf eine warme Schüssel, drücke den Saft von einer Lemoni darauf, und servire sie.

*Une de foye de porc a la Napolitaine a la broche aux Crepines.*

## Schweinerne Leber auf Neapolitanisch.

Die Leber muß gut und auch frisch seyn, hernach thu sie in kleine viereckichte Stücklein schneiden, groß wie ein kleines Ey, thu sie in eine Schüssel, und präparire sie wie die vorherbemeldte, hernach thu ein Stücklein nach dem andern in ein schweinernes Netz umwickeln, nachdem stecke sie an einen kleinen Spieß, allezeit ein Lorberblat dazwischen, thu sie eine halbe Stunde vor dem Serviren zum Feuer legen, und laß sie schön in ihrem Saft braten; wenn du sie servirest, muß der Saft von einer Lemoni darüber gedrückt werden und zur Tafel servirt.

*De piés de Cochon a la St. Menehoult.*

## Schweinerne Füße grillirt.

Es müssen schöne und große Füße seyn, diese sauber flammirt und geputzt, hernach voneinander geschnitten, und wiederum zusamm gebunden, diese thu in eine schon gebrauchte Bräs, welche gemacht ist von Speck, Wurzeln und Kräutern, wie auch Zwiebel, gieß eine gute Portion Weinessig daran, setz sie zum Feuer, und laß sie sieden so lang bis die Füße recht lind sind, hernach thu

sie

sie vom Feuer, und laß sie kalt werden, nimm sie nachmals aus der Brás heraus, und thu sie auflösen und thu sie voneinander, laß einen Butter zergehen, und rühre einen Eyerdotter darein, thu die Füße darinnen wohl umkehren, und mit fein geriebenen Brod recht stark banniren; wenn du sie serviren willst, mußt du sie schön grilliren, und zur Tafel serviren.

*Une de palais de Bœuf en risolles glacés.*

## Ochsengaum mit Fasch.

Nachdem die Ochsengaum schön weiß und lind gesotten sind in einer Brás, thu sie heraus auf eine Serviette, thu in die Mitte ein wenig Fasch, thu sie überschlagen, und stich sie mit einem runden Ausstecher aus dem Form wie ein Schnittkräpflein, thu sie nachmals in eine Tortenpfanne, gieß eine Glas darüber, und setz sie in einen stäten Ofen, laß sie anziehen so lang, bis der wenige Fasch darinnen gekocht ist, hernach thu sie rangiren auf die Schüssel; in das, was in der Tortenpfanne bleibt, thu ein wenig Coulis und den Saft von einer Lemoni, laß aufkochen und passire diese Sauce durch ein Haarsieb darüber, und thu sie warmer zur Tafel serviren.

*Une de palais de Bœuf a la Neubauer.*

## Ochsengaum auf eine andere Manier.

Nachdem die Ochsengaum in einer Brás wohl lind gekocht sind, thu sie heraus und laß sie halb kalt werden, nachdem nimm kleine runde hohe Mödel, thu diese mit recht feinem Speck belegen, nach-

nachdem nimm einen grossen Triffel, schneide ihn Blätleinweis, und stich ein jedes Blätlein rund aus in der Grösse wie der Model auf dem Boden ist, lege in ein jedes eines hinein, hernach schneide den Ochsengaum in der Breite recht fein, gleichwie eine Speckbarten, belege den Model ringsherum, hernach bestreiche sie mit Eyerklar, und füll sie mit feinem Fasch an, oben bedecke sie mit einem Blätlein Ochsengaum, und setz sie nachmals auf eine Tortenpfanne zusammen, und bedecke sie alle mit Speckbarten und Papier, sodenn setze sie eine halbe Stunde vor dem Anrichten in den Bachofen, welcher nicht gar heiß ist, und laß sie stät gehen, bis es Zeit ist zum serviren, nachdem thu sie heraus und thu sie auf eine Serviette stürzen, daß die Fette davon kommt, thu auch den Speck davon und thu sie schön glasiren und auf die Schüssel rangiren, daß der Triffel in die Höhe stehet, gieb eine klare Sauce von Bertram darunter, und thu sie zur Tafel serviren.

*De palais de Bœuf a la poulette.*

## Ochsengaum weiß mit Petersill.

Die Ochsengaum werden lind gekocht in einer Brås, wie schon gemeldet, hernach thu sie aus der Brås auf eine Serviette, thu sie sauber putzen, und schneide sie in kleine viereckichte Stücklein, mache eine weiße Sauce, und thu sie hinein, hernach thu grün Petersill Blätleinweis pflücken und im Wasser blanchiren, daß er schier lind ist; ist es Zeit zu serviren, laß die Gaumen aufkochen, und thu den Petersill hinein, thu sie mit 3 Eyerdottern

dottern legiren, drücke den Saft von einer Lemoni hinein, und thu sie zur Tafel serviren. Mit frischen Bertram können sie auch auf die nämliche Manier gemacht werden.

*Une de palais de Bœuf à l'Italienne.*

## Ochsengaum auf Italiänisch.

Nachdem die Ochsengaum lind sind, thu sie aus der Bräs, und thu sie fein schneiden, gleichwie Kuttelfleck, hernach thu sie in einen Kastrol mit ein wenig Butter und fein geschnittenen Petersill, ein wenig Pfeffer und Salz, thu sie auf dem Feuer passiren, hernach gieß ein wenig gute Coulis daran, und laß aufkochen, drücke den Saft von einer halben Lemoni daran, und thu sie in die Schüssel richten, wo du zu serviren hast, nach diesem bestreue sie oben mit Parmesankäs, setz sie in Bachofen, und laß sie eine gelbe Farbe bekommen, nachdem sind sie fertig, und können zur Tafel servirt werden, daß sie aber nicht zu trocken werden.

*Une de palais de Bœuf en Roulades.*

## Roulade von Ochsengaum.

Nachdem die Ochsengaum lind sind, nimm sie aus der Bräs, und laß sie halb kalt werden, nachdem bestreiche sie mit feinen Fasch, thu sie zusammen wickeln, schneide sie oben und unten gleich, belege einen Kastrol mit Speck, und lege sie darein, oben bedecke sie desgleichen mit Speck und Papier, gieß ein klein wenig Bouillon daran, und setz sie auf eine kleine Glut, decke sie zu, gieb auch ein wenig Glut oben drauf, und laß sie stät gehen;

ist es Zeit zu serviren, thu sie heraus auf eine Serviette, und thu sie hernach in die Schüssel rangiren, man kann sie weiß serviren oder auch glasiren, gieb eine Sauce Hachée von Lebern darunter, und thu sie warmer zur Tafel serviren.

*Une de palais de Bœuf en Croustades.*

## Ochsengaum mit Krusten.

Nachdem die Ochsengaum lind sind, thu sie aus der Bräs, und schneide große Hühnerkämme daraus, hernach schneide von einer Semmel auch soviel, als von Ochsengaum sind, thu diese von Brod schön gelb ausbachen, nachdem thu auf die Schüssel, worinnen du sie zu serviren hast, ein wenig Fasch, bestreiche den Boden damit, nachdem thu ringsherum um die Schüssel diese Kämme stecken, allezeit eines von Brod und Gaum dazwischen, stell es auf eine Glut und laß anziehen, damit sie halten, nach diesem schneide die Gaumen, welche überbleiben, in kleine Stücklein, nimm ein Brüs dazu, wie auch Triffel und Maurachen, mache ein Ragout daraus, mache es mit Lemonisaft piquant, und thu es hernach, wenn es kalt ist, in die Mitte hinein, und wenn es Zeit ist, setze sie in einen Bachofen, daß sie durchaus warm werden, bedecke sie oben mit Papier, wilst du sie serviren, so thu oben die Fette davon, und gieb sie zur Tafel.

*Une de palais de Bœuf au Gratin.*

## Ochsengaum mit Rahm.

Nachdem die Gaumen lind sind, thu sie aus der Bräs

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Neubauer, Jean.

Allerneuestes Kochbuch, welches lehret, wie man auf die allergenaueste, delicateste und gesparsamste Art arbeiten, die Speisen machen, und heutiges Tags serviren soll Nicht minder, wie die sämmtlichen Speisen in französischer und deutscher Sprache zu benennen,

München 1783

Res/Oecon. 2167 q
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10923087-7
VD18 14789507-001